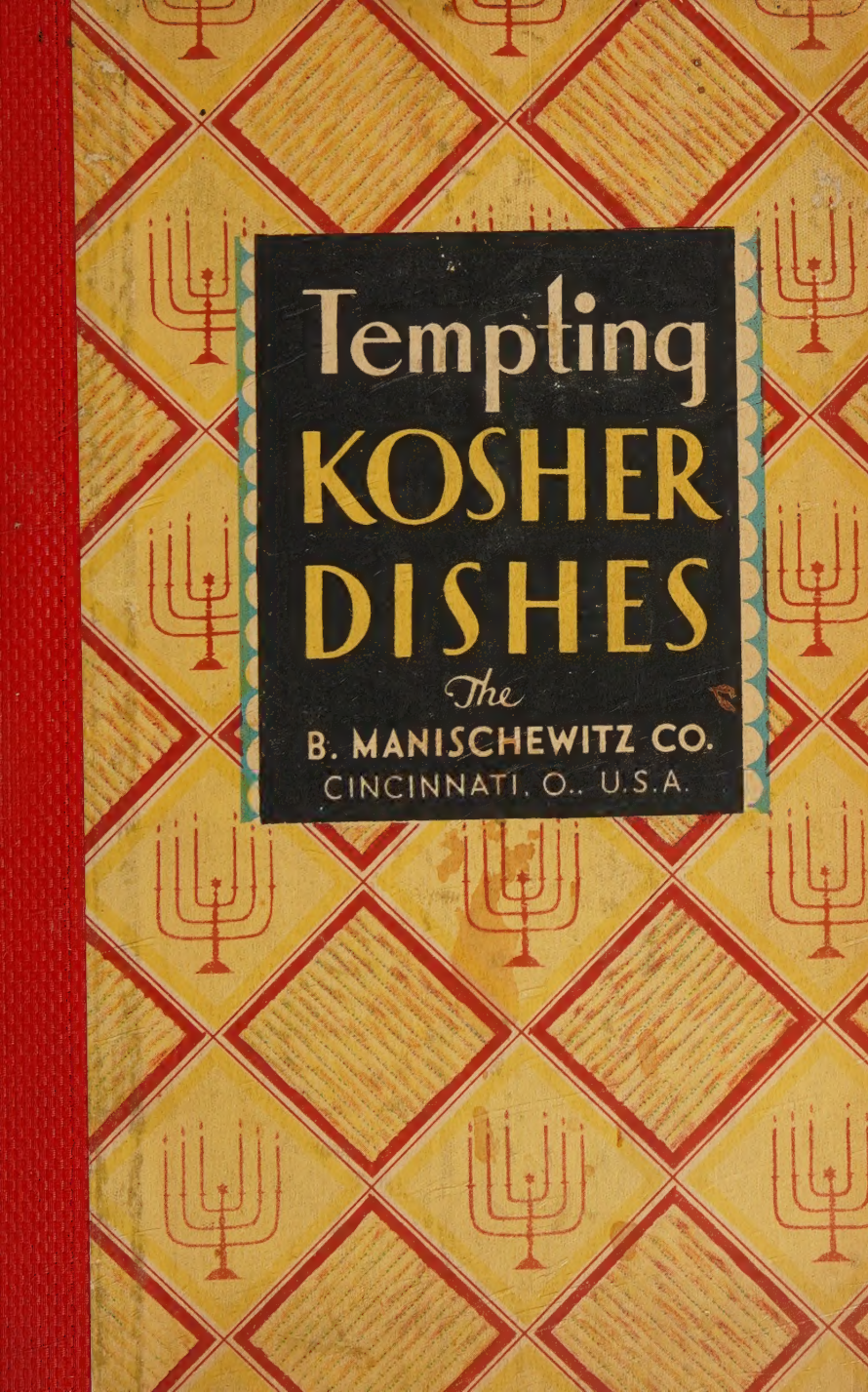
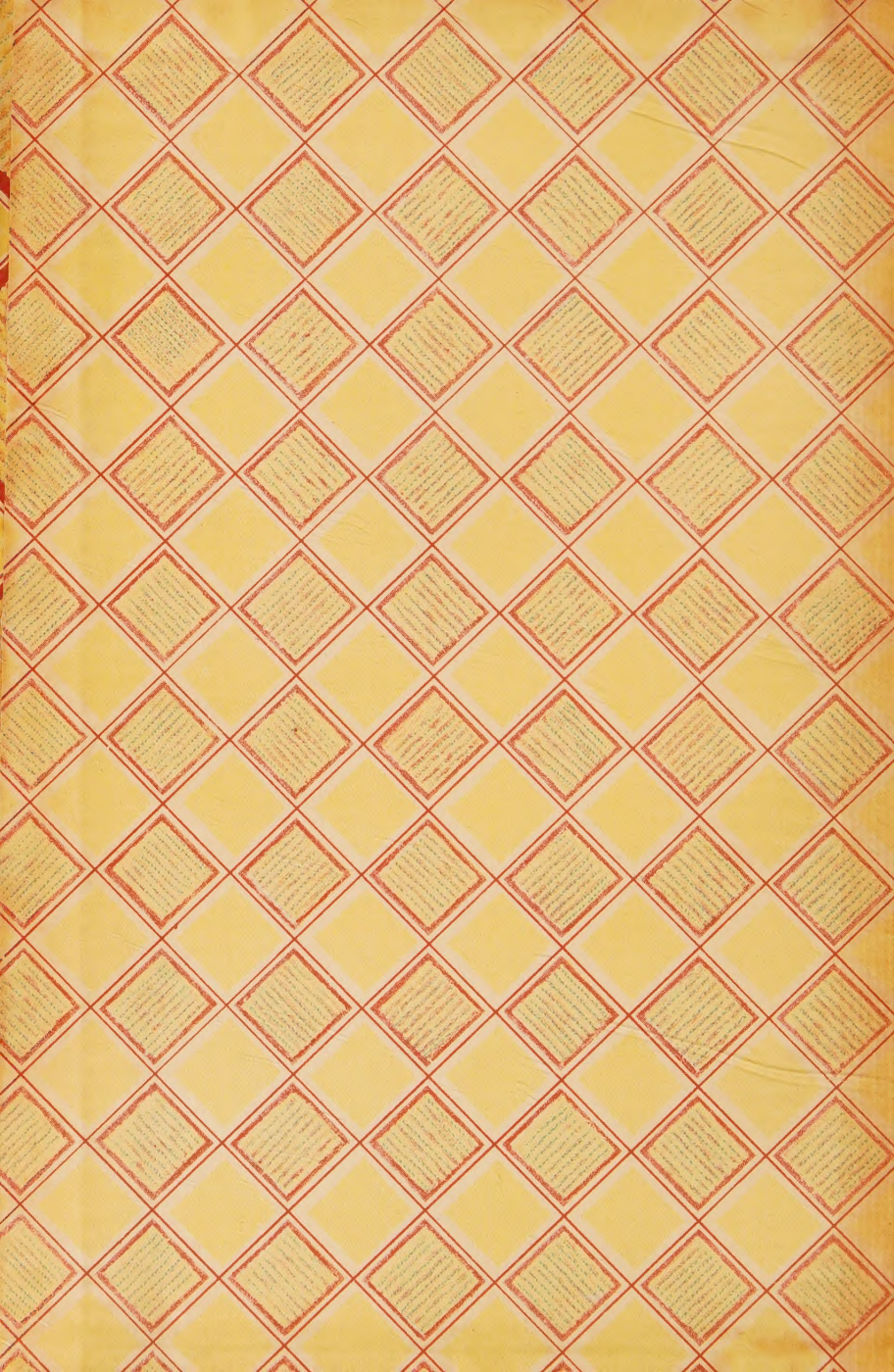
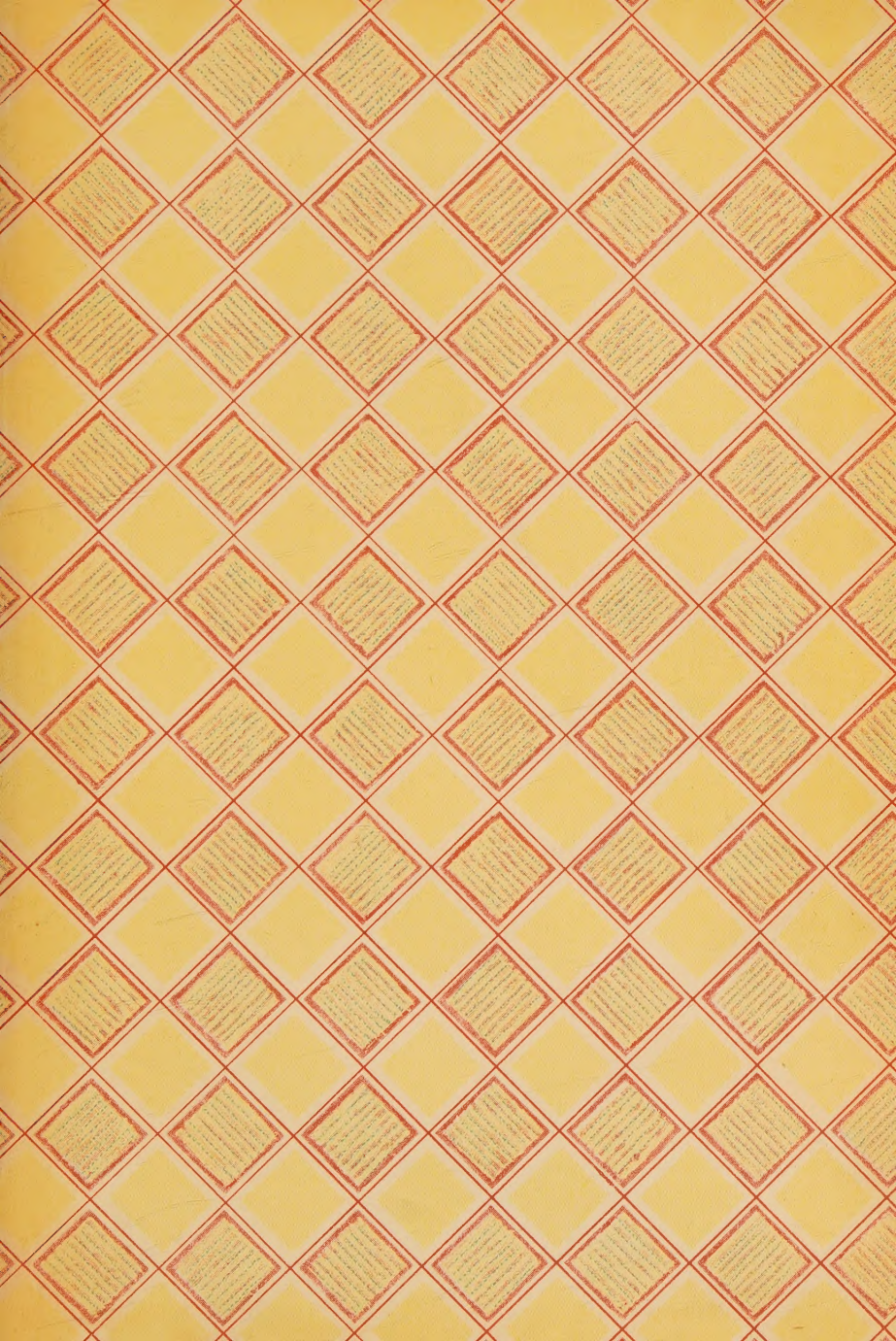




Tempting KOSHER DISHES

The
B. MANISCHEWITZ CO.
CINCINNATI, O., U.S.A.







Digitized by the Internet Archive
in 2025

https://archive.org/details/bwb_T5-DIH-421

Tempting KOSHER DISHES

PREPARED FROM WORLD FAMOUS
MANISCHEWITZ'S MATZO PRODUCTS



THIRD EDITION 1930

250

*Choice recipes tested and approved in the
Manischewitz Experimental Kitchens by Miss
F. O. Gabr, B.S., Domestic Science Expert
and Graduate in Institutional Management.*

PRICE \$1.50

THE B. MANISCHEWITZ CO.

FINE MATZO BAKERS

Cincinnati, O., U. S. A.



MANISCHEWITZ'S MATZOS
WERE AWARDED THE GOLD MEDAL
AT THE WORLD'S EXPOSITION,
PHILADELPHIA



SEND US YOUR FAVORITE RECIPE

*We shall carefully test recipes submitted, and pay
liberally for such recipes as are accepted for pub-
lication in future editions of this book.*



ENTIRE CONTENTS COPYRIGHT 1930
THE B. MANISCHEWITZ COMPANY

Printed in U. S. A.



Housewives, from every quarter of the globe where Manischewitz's Matzo Products are used, have made possible this book of delicious kosher dishes. . . . They sent us the treasured recipes that have pleased their own families. . . . Each recipe was tested in our own kitchens, and two hundred and fifty were selected for publication in this unique book. . . . Some of these recipes are old favorites. . . . Some are so distinctly new as to offer one tempting surprise after another. . . . The dishes cover every range of cookery from a half-dozen ways to prepare the ever-useful Matzo Knoedel to a delightful method of making Strawberry Shortcake. . . . While primarily intended for everyday use, most of the recipes may be used during Passover—provided that the other ingredients called for are, like Manischewitz's Matzo Products, strictly kosher for Passover. . . . We trust this volume will contribute many pleasing and valuable additions to your daily menus.

THE B. MANISCHEWITZ CO.

Fine Matzo Bakers

CINCINNATI, O., U. S. A.

JEWISH CALENDAR

	5691 1930-1931	5692 1931-1932	5693 1932-1933	5694 1933-1934	5695 1934-1935
Rosh Hashanah	Sept. 23	Sept. 12	Oct. 1	Sept. 21	Sept. 10
Fast of Gedalia	Sept. 25	Sept. 14	Oct. 3	Sept. 24	Sept. 12
Yom Kippur	Oct. 2	Sept. 21	Oct. 10	Sept. 30	Sept. 19
1st day Succoth	Oct. 7	Sept. 26	Oct. 15	Oct. 5	Sept. 24
Shemini Atzereth	Oct. 14	Oct. 3	Oct. 22	Oct. 12	Oct. 1
Simchath Torah	Oct. 15	Oct. 4	Oct. 23	Oct. 13	Oct. 2
Rosh Chodesh Cheshvan	*Oct. 23	*Oct. 12	*Oct. 31	*Oct. 21	*Oct. 10
Rosh Chodesh Kislev	Nov. 21	*Nov. 11	*Nov. 30	Nov. 19	Nov. 8
1st day of Chanukah	Dec. 15	Dec. 5	Dec. 24	Dec. 13	Dec. 2
Rosh Chodesh Tebeth	*Dec. 21	*Dec. 11	*Dec. 30	*Dec. 19	Dec. 7
Fast of Tebeth	Dec. 30	Dec. 20	Jan. 8	Dec. 28	Dec. 16
Rosh Chodesh Shebat	Jan. 19	Jan. 9	Jan. 28	Jan. 17	Jan. 5
Rosh Chodesh Adar	*Feb. 18	*Feb. 8	*Feb. 27	*Feb. 16	*Feb. 4
Rosh Chodesh Adar 2nd		*Mar. 9		*	*Mar. 6
Fast of Esther	Mar. 2	Mar. 21	Mar. 9	Feb. 28	Mar. 18
Purim	Mar. 3	Mar. 22	Mar. 12	Mar. 1	Mar. 19
Rosh Chodesh Nissan	Mar. 19	Mar. 7	Mar. 28	Mar. 17	Mar. 4
1st day of Pessach	Apr. 2	Apr. 21	Apr. 11	Mar. 31	Apr. 18
7th day of Pessach	Apr. 8	Apr. 27	Apr. 17	Apr. 6	Apr. 24
Rosh Chodesh Iyar	*Apr. 18	*May 7	*Apr. 27	*Apr. 16	*May 4
Lag b'Omer	May 5	May 24	May 14	May 3	May 21
Rosh Chodesh Sivan	May 17	June 5	May 26	May 15	June 2
1st day of Shabuoth	May 22	June 10	May 31	May 20	June 7
Rosh Chodesh Tammuz	*June 16	*July 5	*June 25	*June 14	*July 2
Fast of Tammuz	July 2	July 21	July 11	July 1	July 18
Rosh Chodesh Ab	July 15	Aug. 3	July 24	July 13	July 31
Fast of Ab	July 23	Aug. 11	Aug. 1	July 22	Aug. 8
Rosh Chodesh Ellul	*Aug. 14	*Sept. 2	*Aug. 23	*Aug. 12	*Aug. 30

*Also observed the day previous as Rosh Chodesh. All Jewish holidays begin at sunset the preceding secular day.



New

MANISCHEWITZ'S 100%

Whole Wheat Matzo Products

The food value of whole wheat has always been recognized. Its health value is just beginning to be appreciated. . . . In Manischewitz's Whole Wheat Matzo Products you are offered the full healthful strength and nutriment of the whole grain in appetizing forms—matzos—matzo crackers—matzo meal. . . . All are made of 100% high gluten whole wheat flour. Nothing is added. Nothing is taken out. Because *all* the bran, minerals, and vitamins are there in the proportions intended by Nature—the starch or fattening content is completely modified. . . . This modification of the starch content makes Manischewitz's Whole Wheat Products preferable to white flour products for diabetics, and others on a restricted diet. . . . Likewise, the extra roughage obtained by leaving in all the bran, is valuable in regulating intestinal activity. . . . Manischewitz's

Whole Wheat Matzos, and Matzo Crackers are appetizingly different—crisp squares of health and deliciousness. Good in themselves—and extra tempting when served with various spreads.

NOTE: *In many recipes in this book where our regular Matzo Meal or Cake Meal is called for—Manischewitz's Whole Wheat Matzo Meal may be substituted with satisfactory results . . . Manischewitz's Whole Wheat Matzo Products are strictly kosher for Passover.*



A PURE WHEATEN FOOD MANISCHEWITZ'S CEREAL

Here is something new, different, and delicious!—a cereal prepared by special processes from the digestible parts of choice wheat . . . This nourishing and tasteful cereal is very easy to prepare. **READY IN A MINUTE.** Simply pour cereal into boiling water—and it is ready to serve. Quickly made! and simply delicious! — a sustaining food for growing children; quick energy for workers; yet delicate enough to be easily assimilated by those on restricted diets. Appetizing and satisfying with milk, cream, sugar or fruit juices as a breakfast dish or dessert . . . Manischewitz's Cereal, while intended for every day use, is also strictly kosher for Passover.





Feather Balls

Alsatian Style

1 cup chicken fat, 3 eggs (well beaten), $\frac{1}{3}$ cup hot chicken broth, 1 tsp. salt, 1 tsp. nutmeg (ginger if preferred); *Manischewitz's Matzo Meal* (about 2 cups).

Cool to lukewarm a cupful of fat from a stewed chicken, then beat well with an egg beater. Add other ingredients, roll balls about size of a walnut, cover them with a thin cloth, and set aside in a cool place from 1 to 24 hours. When ready to use them, boil remaining broth from chicken. Drop balls into boiling soup, cover and boil for 18 minutes.



Date Bars No. 1

1 cup sugar, 3 eggs, well beaten, 1 cup Manischewitz's Matzo Meal, 1 tsp. baking powder; $\frac{1}{2}$ tsp. salt, 1 cup dates, cut fine, 1 cup chopped nuts.

Mix sugar and eggs; add dry ingredients mixed together, dates and nuts. Spread as thin as possible in greased baking tins (square or rectangular). Bake at 325° for 45 minutes. When done, let stand 15 minutes, then cut in bars about 4 inches by $1\frac{1}{4}$ inches, and roll in powdered sugar.

Tempting KOSHER DISHES

IMPORTANT: Use *level measurements* in preparing all recipes. Successfully gratifying results are assured if you follow the simply worded directions exactly. Index to recipes will be found on Pages 71-72.

6 large (or 7 small)
eggs
1 cup sugar
 $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
Cake Meal
3 tbsp. cocoa
 $\frac{1}{2}$ cup chopped nuts
2 tbsp. water
1 tsp. vanilla

Chocolate Sponge Cake

Beat egg whites stiff, then gradually beat in the sugar. Beat yolks for 5 minutes, then fold into whites and sugar. Sift together cake meal and cocoa, and fold into egg mixture a little at a time. Add water slowly, fold in nuts, add vanilla, and bake in a moderate oven (325°) about 45 minutes.

3 eggs
 $\frac{3}{4}$ cup sugar
 $\frac{1}{4}$ cup butter
 $\frac{1}{4}$ tsp. salt
 $\frac{1}{4}$ cup milk
 $\frac{3}{4}$ cup Manischewitz's
Cake Meal
3 tsp. baking powder

French Coffee Cake

Cream egg yolks and sugar, add melted butter, salt, and milk. Fold in the stiffly-beaten egg whites, then the cake meal, sifted with baking powder. Heat an 8-inch square cake pan, grease and flour it, and put in cake mixture. Sprinkle on top 3 tsp. sugar and $\frac{1}{2}$ tsp. cinnamon mixed together. Press 6 walnut meats at intervals or sprinkle 2 tbsp. chopped nuts on top. Have oven heated to 375° , lower heat to 350° , put in cake and bake 20 minutes.

8 eggs
1 cup sugar
 $\frac{2}{3}$ cup cocoa
 $\frac{1}{4}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal
1 tsp. baking powder
1 cup combined raisins,
citron and chopped
nuts

Cocoa Torte

Beat egg yolks and sugar together until light and lemon colored. Mix cocoa, fruit and nuts, meal and baking powder; add to yolks and sugar. Fold in stiffly-beaten egg whites and bake 1 hour at 325°. Line bottom of pan with waxed paper or use spring form.

8 apples, pared and
grated
8 eggs
 $\frac{3}{4}$ cup sugar
1 cup Manischewitz's
Matzo Meal
 $\frac{1}{4}$ cup ground almonds
1 tbsp. orange juice
1 tsp. cinnamon
 $\frac{1}{4}$ tsp. salt

Apple Cake No. 1

Beat egg whites until stiff, adding salt. Beat in sugar gradually, then yolks. Add apples, matzo meal, almonds, cinnamon, and lastly orange juice. Bake in a spring form, in moderate oven (325-350°) for 1 to 1 $\frac{1}{4}$ hours.

Use level measurements in preparing all recipes.

8 eggs
 $\frac{3}{4}$ cup sugar
6 tbsp. Manischewitz's
Cake Meal
1 tsp. lemon extract
4 apples
 $\frac{2}{3}$ cup raisins
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt

Apple Cake No. 2

Pare apples and slice thin; mix with 2 tbsp. cake meal and $\frac{1}{4}$ cup sugar and the raisins. Then make a sponge cake mixture of remaining ingredients, beating together until light egg yolks and $\frac{1}{2}$ cup sugar, adding remaining 4 tbsp. cake meal, salt, and lemon extract and lastly folding in stiffly-beaten egg whites. Put half sponge cake mixture in cake pan, then spread with apple mixture, and on top put rest of the cake dough. Bake in a moderate oven 45-50 minutes at 325°.

Mamouras

Take one Manischewitz's Matzo for each person to be served. Dip matzos in boiling salt water for one minute. Put soaked matzos in dish, pour over each a little olive oil and grated cheese. Repeat this until you have made as many layers as you have persons to serve. Cut into slices and serve. Use Hashkeval—Greek cheese.

1 cup Manischewitz's
Cake Meal
1¼ cups sugar (prefer-
ably pulverized)
8 eggs
2 cups dates, cut fine
5 tsp. cinnamon
1 tsp. cloves
1 lemon

Date Cake

Beat together egg yolks and sugar until very light. Add cake meal, spices, lemon juice, and dates. Lastly fold in the stiffly-beaten egg whites. Bake in moderate oven (325-350°) from 45-60 minutes.

Use level measurements in preparing all recipes.

10 eggs
2 cups sugar
1 cup Manischewitz's
Cake Meal or Matzo
Meal
1 cup chopped
blanched almonds
1 tsp. vanilla
¼ tsp. salt

Almond Cake

Beat egg yolks and sugar until very light; add meal, almonds, and vanilla. Add salt to egg whites, beat them stiff, and fold in gently. Bake in moderate oven (325°) 70 minutes, lining bottom of pan with waxed paper unless it is removable. Juice and grated rind of a lemon may be added to dough, if desired.

¾ cup sugar
3 eggs
½ cup Manischewitz's
Matzo Meal
2 tsp. baking powder
1 cup dates, cut fine
1 cup chopped nuts
¼ tsp. vanilla
¼ tsp. lemon extract
¼ tsp. orange extract

Date Cup Cakes

Cream yolks and sugar together, add nuts, dates, and flavoring. Fold in stiffly-beaten egg whites, then the meal and baking powder, which have been sifted together. Bake in a muffin pan for 45 minutes, having the oven at moderate heat. If preferred bake as one sheet and cut in squares. Serve with whipped cream.

5 eggs
1 cup sugar
1 cup almonds, ground
without blanching
¾ cup Manischewitz's
Matzo Meal
1 tsp. baking powder
1 tsp. cinnamon
¼ tsp. cloves

Almond Torte

Beat egg yolks, adding sugar gradually, until mixture is thick and lemon colored. Add almonds and dry ingredients sifted together, then fold in stiffly-beaten egg whites. Bake 1 hour in moderate oven (325°), using pan with removable bottom, or lining with waxed paper. When done, invert pan and let cake cool before removing.

10 eggs
 $\frac{2}{3}$ cup Manischewitz's
 Cake Meal
 $\frac{2}{3}$ cup sugar
 1 lemon, grated rind
 and juice
 1 cup cocoanut
 $\frac{2}{3}$ cup raisins
 $\frac{1}{2}$ cup sugar
 2 tbs. cocoa
 2 egg whites

Cocoanut Cake

Make a sponge cake of the first four ingredients, beating egg yolks and sugar until light, adding lemon and cake meal, then folding in stiffly-beaten egg whites. Put half this dough into pan, spread with the mixed cocoanut, raisins, cocoa, and sugar, then top with remaining dough. Bake at 325° for 50-60 min. When done spread on 2 stiffly-beaten egg whites and sprinkle with sugar.

$\frac{1}{4}$ cup butter
 1 cup sugar
 $\frac{1}{2}$ cup milk
 1 cup Manischewitz's
 Cake Meal
 2 eggs
 $\frac{1}{4}$ tsp. cinnamon
 $\frac{1}{4}$ tsp. cloves
 $\frac{1}{4}$ tsp. allspice
 2 tsp. root beer extract
 $\frac{1}{2}$ cup chopped nuts
 or raisins
 2 tsp. baking powder

Root Beer Cake

Cream butter and sugar, add eggs (unbeaten) one at a time. Add root beer extract, and mix until light and creamy. Sift together dry ingredients, and add alternately with milk. Fold in nuts or raisins and bake in a shallow pan about 45 minutes at 300°. When cold put chocolate frosting on top.

Use level measurements in preparing all recipes.

6 eggs
 6 tbs. sugar
 $\frac{1}{2}$ cup chopped nuts
 6 tbs. Manischewitz's
 Cake Meal
 1 tsp. baking powder
 1 lemon, juice only

Nussen Kuchen

Cream sugar with egg yolks, add nuts, flour and baking powder, and beat well. Add lemon juice, and fold in stiffly-beaten egg whites. Bake in a slow oven, and ice with the following lemon icing:

2 egg whites; 1 lemon, grated rind and soft pulp; 1 $\frac{1}{2}$ cups confectioner's 4X sugar.

Beat egg whites stiff; add sugar, gradually beating until stiff enough to spread. Beat in lemon rind and pulp.

Matzo Zwiebel

As an appetizer nothing is better than a Manischewitz's Matzo rubbed with a raw onion, sprinkled lightly with salt, and placed in the oven for a few minutes to dry. Butter and serve hot. It adds a relish to breakfast or tea.

$\frac{1}{3}$ cup shortening
1 cup sugar
4 eggs
1 orange, grated
rind only
 $\frac{1}{2}$ cup milk
 $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
Cake Meal
 $\frac{1}{2}$ cup potato flour
3 tsp. baking powder
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt

7 eggs
 $1\frac{1}{2}$ cups sugar
 $\frac{1}{2}$ cup orange juice
 $\frac{1}{2}$ lemon, juice only
1 cup Manischewitz's
Cake Meal
 $\frac{1}{2}$ tsp. baking powder
 $\frac{3}{4}$ tsp. cream tartar

5 eggs
1 cup sugar
 $\frac{3}{4}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal
 $\frac{1}{2}$ cup ground nuts
1 tsp. baking powder
grated rind of 1 lemon
and of 1 orange
2 tbsp. orange juice
1 tsp. cinnamon
 $\frac{1}{2}$ tsp. cloves

12 eggs
2 cups sugar
1 lemon, juice and
grated rind
1 cup Manischewitz's
Cake Meal
1 tsp. potato flour

Feather Cake

Cream shortening, add sugar gradually; then well-beaten egg yolks and rind of orange. Sift together the dry ingredients, and add alternately with milk. Fold in stiffly-beaten egg whites, turn into a greased pan and bake in a moderate oven about 45 minutes.

Use level measurements in preparing all recipes.

Orange Fluff Cake

Beat egg yolks until light; add gradually sugar, which has been sifted 5 times. Beat again until very light, then add orange and lemon juice. Sift together cake meal and baking powder and fold into mixture. Beat egg whites until foamy then add cream of tartar and beat until stiff. Fold in these stiff egg whites, pour mixture into an ungreased patent tube pan, and bake at 325° for 50 minutes. Invert pan and allow cake to cool before removing.

Orange Torte

Beat together egg yolks and sugar until light. Add grated rinds, orange juice and nuts; mix and add meal, baking powder and spices. Lastly fold in stiffly-beaten whites of eggs. Line bottom of pan with waxed paper, put in cake mixture and bake at 325° for an hour.

Sponge Cake No. 1

Beat egg yolks and sugar together for 30 minutes; fold in stiffly-beaten egg whites, and add lemon. Sift together cake meal and potato flour, and fold in, a little at a time. Bake in moderate oven (325°) about 1 hour. Two cups chopped nuts may be added to dough.

8 eggs

1½ cups sugar

½ cup Manischewitz's
Cake Meal

½ cup potato flour

1 tsp. vanilla

½ tsp. almond extract

¼ tsp. salt

Sponge Cake No. 2

Beat egg yolks and sugar together until very light. Add cake meal and potato flour, sifted together, and flavoring. Beat egg whites and salt until stiff, and fold in. Bake at 325° about 1¼ hours, invert and let cool.

6 eggs

1 cup sugar

1 cup Manischewitz's
Cake Meal

1 tbsp. potato flour

1 lemon, juice only

1 tsp. orange extract

Sponge Cake No. 3

Beat egg whites until very stiff. Beat in lemon juice and orange extract, then sugar, adding it gradually. Add yolks beaten light, and lastly fold in potato flour and cake meal, sifted together. Bake 1 hour at 325°, invert pan and allow cake to cool before removing.

12 eggs

2 cups sugar

1½ tsp. cinnamon

¼ tsp. cloves

⅓ cup wine or
substitute

1 cup chopped
blanched almonds

1½ cups Manischewitz's
Cake Meal

Sponge Cake No. 4

Beat egg yolks and sugar until very light; add spices, wine, nuts, and cake meal. Fold in stiffly-beaten egg whites. Bake in moderate oven (325°) about 1 hour, invert pan and let cake cool before taking out.

Use level measurements in preparing all recipes.

1 cup Manischewitz's
Matzo Meal

4 eggs

1 cup sugar

1 cup walnuts

1½ tsp. baking powder

¼ tsp. salt

1 tsp. vanilla

Nut Cake

Beat egg yolks and sugar together until very light. Put walnuts and meal through a meat grinder, mix with the baking powder, and add to yolks and sugar. Add vanilla, and fold in egg whites beaten stiff with salt added to them. Bake in two layer-cake pans lined with heavy waxed paper for ½ hour in moderate oven. When cool, spread flavored and sweetened whipped cream between layers and on top. If possible, let stand an hour or two before serving, so that flavor and consistency will be much improved.

$\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
Cake Meal
 $\frac{1}{4}$ cup potato flour
1 cup sugar
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
1 cup chopped almonds
1 tbsp. melted butter
2 eggs
 $\frac{1}{3}$ cup milk
1 tsp. vanilla

Almond Nut Cake

Sift together 3 times meal, potato flour, sugar, and salt. Add almonds, butter, eggs, and milk and beat thoroughly. Add flavoring, and bake in a moderate oven (350°) for about $\frac{3}{4}$ of an hour.

8 eggs
 $1\frac{1}{4}$ cups sugar
1 lemon, juice and
grated rind
1 tsp. orange extract
1 cup Manischewitz's
Matzo Meal
2 tsp. baking powder
 $\frac{1}{4}$ tsp. salt
2 cups chopped
almonds

Fancy Cake

Beat together egg yolks and sugar until light. Add flavoring, mixed dry ingredients and nuts; fold in stiffly-beaten egg whites. Bake in moderate oven (325°) 1 hour.

Use level measurements in preparing all recipes.

8 eggs
 $1\frac{1}{2}$ cups sugar
1 lemon, juice and
grated rind
2 tbsp. raspberry jelly
2 tbsp. crushed walnuts
1 cup Manischewitz's
Matzo Meal (or $\frac{1}{2}$
cup meal and $\frac{1}{2}$ cup
potato flour)
 $\frac{1}{4}$ tsp. salt

Raspberry Cake

Beat egg yolks and sugar together until very light; add lemon, jelly (melted if stiff), walnuts and meal. Add salt to egg whites, beat stiff, and fold in. Line bottom of pan with waxed paper, put in cake, and sprinkle top with more crushed walnuts. Bake at 325° 1 hour. If preferred, bake in two layers, put raspberry jelly between, and ice top and sides.

6 eggs
1 cup sugar
 $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
Cake Meal
2 tbsp. potato flour
 $\frac{1}{2}$ cup ground nuts
 $\frac{1}{4}$ tsp. salt
1 tsp. orange extract

Orange Nut Cake

Beat together egg yolks and sugar until light. Sift together cake meal and potato flour and add; then stir in nuts and flavoring. Beat egg whites until stiff, adding salt to them. Fold them gently into mixture and bake in moderate oven (325°) for 45-60 minutes. Line pan with waxed paper.

**1½ cups Manischewitz's
Cake Meal**

2 cups sugar

**1 lemon, grated rind
only**

8 eggs

Sponge Cake No. 5

Beat the eggs, sugar and lemon rind together until very light—about thickness of custard. Then fold in the meal gently. Bake in a moderately hot oven (350°) for about 45 minutes.

4 eggs

½ cup sifted sugar

**¼ lb. sweet almonds,
grated**

**4 tsps. cocoa or grated
chocolate**

¼ lb. raisins

**½ cup Manischewitz's
Cake Meal
juice 1 orange**

Chocolate Cake

Beat egg yolks and sugar until light. Add almonds, cocoa, raisins, finely sifted cake meal, and orange juice. Fold in stiffly-beaten egg whites, and put in form lined with waxed paper. Bake 1 hour in slow oven.

**1 cup Manischewitz's
Cake Meal**

1½ cups sugar

¼ tsp. salt

**1 lemon, juice and
grated rind**

8 eggs

Sponge Cake No. 6

Separate eggs, beat whites until stiff, adding salt to them. Beat yolks and sugar together until light, then add lemon juice and rind, and cake meal and fold in the stiff whites of eggs. Line pan with waxed paper and bake in moderate oven (325°) for 1¼ hours.

**2 cups Manischewitz's
Matzo Meal**

1 tsp. potato flour

2 cups chopped nuts

2 cups sugar

½ lemon, juice only

**1 tsp. butter or other
fat**

½ tsp. salt

6 eggs, beaten well

Kanish Bread

Mix together all ingredients to make stiff dough. Grease a bread pan, and put in dough, brushing top with beaten egg yolk. Bake in a moderate oven (325°) for 1 hour.

Use level measurements in preparing all recipes.

**½ cup Manischewitz's
Matzo Meal**

**1 cup mild cream
cheese, grated**

1 egg, well-beaten

½ tsp. salt

⅛ tsp. pepper

Cheese Balls

Mix all ingredients well and roll into small balls. Roll balls in Manischewitz's Matzo Meal, and just before serving fry in deep fat until brown. Serve with any fruit salad. This recipe makes about 10 balls.

*½ cup Manischewitz's
Cake Meal*

4 eggs

*½ cup sugar**¼ tsp. salt**grated rind, ½ orange
or lemon**Jelly Roll*

Beat yolks and sugar together until light, add grated rind, and cake meal which has been sifted 3 times. Add salt to egg whites, beat until stiff and fold into dough. Line a pan about 8 inches by 12 inches with waxed paper, spread dough on evenly, and bake at 350° for 12 minutes. When done, lift out paper and place on a damp cloth for a few minutes, then invert on wax paper sprinkled with powdered sugar. Remove paper from bottom of cake, spread with jelly (beaten smooth), or boiled frosting, and roll up. Wrap in waxed paper, then in the damp cloth for about 15 minutes so that the roll will hold its shape, then remove wrapping and dust with powdered sugar.

6 eggs

*1 ⅓ cups sugar**½ cup Manischewitz's
Cake Meal**½ cup potato flour**¼ cup hot water**¼ tsp. salt**1 lemon, grated rind
and juice**Sponge Cake No. 7*

Beat egg yolks and sugar together until light; add hot water and grated lemon rind and juice. Sift together cake meal and potato flour, and add to mixture, then fold in egg whites which have been beaten with salt until stiff. Put moistened paper or waxed paper in bottom of pan and bake the cake at 325° for 1½ hours. When done, invert and let cool before taking out.

12 eggs

*1 cup sugar**1 cup Manischewitz's
Cake Meal**1 cup wine or
substitute**1 tsp. cinnamon**1 cup ground walnuts**½ tsp. salt**Wine Cake*

Beat together egg yolks and sugar until very light. Add wine, cake meal, salt, cinnamon, and nuts; fold in stiffly-beaten egg whites. Bake in moderate oven (325°) one hour; invert pan and let cake cool before removing.

9 eggs

*1½ cups pulverized
sugar**½ lemon**½ cup Manischewitz's
Matzo Meal**½ cup potato flour**Sponge Cake No. 8*

Cream egg yolks with sugar, beating until very light. Add lemon juice, then matzo meal and potato flour, after sifting together several times. Fold in stiffly-beaten egg whites, and bake in moderate oven (325°). Use pan with removable bottom, or line bottom with waxed paper. When done, invert pan and allow cake to cool before removing.

8 eggs
 1½ cups sugar
 ½ lemon, juice and
 grated rind
 1 orange, grated rind
 only
 ¼ cup Manischewitz's
 Cake Meal
 ¾ cup potato flour
 ¼ tsp. salt

Orange Cream Cake

Beat egg yolks and sugar together until very creamy and light, then add lemon and orange. Fold in alternately the stiffly-beaten egg whites and cake meal, potato flour, and salt, sifted together. Bake 1½ hours at 325°—invert pan, and let cake cool. Then remove, cut crosswise, and spread with orange filling:

1 orange, juice, and grated rind if desired; 2½ tbsp. potato flour, ½ cup sugar, ½ cup milk, ½ cup water, 1 egg.

Mix flour and sugar, and add orange. Mix milk and water, add slowly, then stir in beaten egg yolk. Cook until thick, stirring all the time. When cool, spread over lower half of cake, put top on and frost with boiled icing made with remaining egg white. Trim cake with sections of orange.

2 large onions, grated
 or chopped fine
 ⅛ tsp. soda
 2 tbsp. butter
 5 Manischewitz's
 Matzos
 ½ lb. cottage cheese
 ½ tsp. salt
 2 eggs, beaten

Cheese Pudding

Add soda to onions; fry them in butter until brown, and let cool. Crush matzos, soak in cold water for 2 minutes, drain and press out well. Now mix onions and matzos with cheese, eggs, and salt; place in greased pudding dish. Bake in hot oven (400°) until brown—about ½ hour.

5 or 6 Manischewitz's
 Matzos
 3 eggs
 1 lb. cottage cheese
 ¼ tsp. salt
 juice ¼ lemon
 ½ cup sugar
 6 tbsp. butter

Cheese Cake No. 1

Dip matzos in water, then drain. Melt 4 tbsp. butter in a baking dish, put in a whole matzo and parts of another cut to fit dish. Mix cheese, eggs, salt, sugar, and lemon juice, and spread half the mixture over the layer of matzos. Cover with another layer of moist matzos, repeat cheese filling, and top with a third layer of matzos. Dot top with remaining butter, and bake in moderate oven (325°) about 1 hour, until golden brown. Sprinkle with powdered sugar, cut into squares, and serve hot or cold.

1 lb. cottage cheese
 $\frac{1}{2}$ cup sweet cream
3 eggs
1 tbsp. cornstarch
2 tbsp. raisins
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{2}$ cup sugar
1 cup Manischewitz's
Matzo Meal
 $1\frac{1}{2}$ tbsp. butter

Cheese Cake No. 2

Rice cheese, or mash until smooth. Add cream, egg yolks, cornstarch, raisins, salt and sugar. Beat egg whites until stiff and fold in very gently.

Melt butter, add it to matzo meal and mix until there are no lumps. Butter a spring form and sprinkle half the buttered meal over bottom of pan. Pour cheese mixture in, then cover top with remaining buttered meal. Bake in moderate oven (325°) for 70 minutes.

4 or 5 Manischewitz's
Matzos
 $\frac{1}{2}$ cup milk
3 eggs
 $\frac{1}{4}$ tsp. salt
 $\frac{1}{2}$ cup sugar
2 tbsp. melted butter
1 lb. cottage cheese

Toasted Cheese Matzos

Butter baking pan and cut matzos to fit, cutting enough for 3 layers. Beat one egg, add milk and salt; soak matzos in this for a minute, then allow to drain. Mix together 2 eggs, sugar, butter, and cheese. Spread some of this mixture on bottom layer of matzos in baking pan, then cover with another layer and repeat. Spread the two cheese layers about $\frac{1}{8}$ inch thick. Bake in moderate oven 10 minutes, then toast under broiler until brown.

3 Manischewitz's
Matzos
1 lb. cottage cheese
2 tbsp. butter
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
3 eggs
1 tbsp. sugar

Cheese Matzos

Mix together cottage cheese, 1 beaten egg, salt, sugar, and melted butter. Spread mixture $\frac{3}{8}$ inch thick on the matzos. Beat remaining 2 eggs, and spread them over cheese. Bake in moderate oven until brown.

6 Manischewitz's
Matzos
 $\frac{1}{2}$ lb. butter
 $1\frac{1}{2}$ lbs. cottage cheese
paprika

Matzos and Cheese

Break up matzos in a colander. Pour hot water over them and allow to drain. Heat butter and fry matzos until crisp and brown. Place on a platter, spread over with cottage cheese and sprinkle with paprika. This recipe allows six generous portions—as for a main luncheon dish.

8 eggs
 1½ cups pulverized
 sugar
 1 lemon, grated rind
 only
 1 tsp. allspice
 2 tsp. cinnamon
 1 cup chopped almonds
 2 squares grated
 chocolate
 1 orange, juice only
 3 tbsp. wine
 ¾ cup Manischewitz's
 Matzo Meal

Orient Cake

To the egg yolks add the sugar and stir until consistency of batter. Add the grated lemon rind, chocolate, and spices, then orange juice, wine and nuts. Sift the meal several times and add, then fold in stiffly-beaten whites of eggs. Line pan with waxed paper and bake in moderate oven (325°) for about an hour.

Use level measurements in preparing all recipes.

3 eggs
 1 cup sugar
 ¼ cup oil
 ½ cup molasses
 ½ tsp. cloves
 ½ tsp. allspice
 2 cups Manischewitz's
 Cake Meal
 1¼ cups milk
 ½ cup chopped
 walnuts
 3 tsp. baking powder
 ⅛ tsp. salt

Molasses Walnut Cake

Beat eggs and sugar until light and creamy; add oil, milk, molasses, and beat for a minute. Then put in cake meal, a little at a time, and mix thoroughly into a smooth batter; add baking powder, salt and spices; finally, add walnuts, and mix well. Bake in well-buttered shallow pan or angel cake pan in oven (300°) for about 45 minutes or until dry when tried with toothpick. When cold, cover with chocolate frosting.

3 eggs
 ¾ cup Manischewitz's
 Cake Meal
 ½ tsp. salt
 1½ cups water

Cheese Blintzes

Beat the eggs, and add cake meal and water alternately, mixing thoroughly. Put 3 tbsp. of the batter in a hot greased skillet, spreading it out as thin as possible. Fry until brown on one side, remove from pan, spread with cheese filling, fold sides, roll up and fry again.

Cheese Filling

Mix thoroughly, 1 lb. cottage cheese, 1 egg, ½ tsp. salt, ½ tsp. sugar, and 1 tbsp. thick cream.

FINE MATZO BAKERS

9 eggs
 $\frac{1}{2}$ lb. powdered sugar
($1\frac{1}{3}$ cups)
 $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
Cake Meal
 $\frac{1}{4}$ tsp. salt
1 tsp. vanilla
 $1\frac{1}{2}$ cups ground
walnuts

Walnut Cake

Cream together egg yolks and sugar. Add sifted cake meal, salt, vanilla, and walnuts; fold in stiffly-beaten egg whites. Bake in moderate oven (325°) 50 minutes, invert, and let cool.

Use level measurements in preparing all recipes.

$\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal
 $\frac{1}{4}$ cup potato flour
 $\frac{1}{2}$ cup sugar
 $\frac{1}{4}$ cup almonds
2 eggs

Biscuits

Sift matzo meal and potato flour; add sugar, almonds, and beaten eggs. Roll out dough in potato flour mixed with sugar. Cut, and bake on greased tins in hot oven.

1 cup sugar
1 cup butter (or oil)
 $\frac{1}{8}$ tsp. salt
1 tsp. vanilla
3 eggs
3 tsp. baking powder
1 cup milk
 $1\frac{1}{2}$ cups Manischewitz's
Cake Meal

Filled Cup Cakes

Beat eggs and sugar until creamy, add melted butter and milk, then the sifted cake meal, salt, and baking powder. Lastly add vanilla and beat so there are no lumps. Bake in cup-cake tins for 25 minutes in moderate oven (325°). When cool, cut cakes in halves crosswise and remove portion of cake. Fill with whipped cream, put together, and cover with chocolate icing.

6 eggs
1 cup granulated sugar
juice and rind of $\frac{1}{2}$
lemon
 $\frac{3}{8}$ cup Manischewitz's
Cake Meal blended
with $\frac{3}{8}$ cup potato
flour
 $\frac{1}{8}$ tsp. salt

Cocoanut Marshmallow Sponge Cake

Beat egg whites with wire whisk until foamy; add salt. Beat until stiff enough to stand in peaks, not dry; add sugar to beaten whites gradually, beating after each addition. Then add to this the yolks, which have been beaten until thick, with lemon juice and rind. Lastly, fold in sifted flour and bake in tube pan for about 1 hour. Remove from oven, invert pan, and let cake cool in pan for a few hours before removing. Remove, and cover with boiled frosting and freshly grated cocoanut.

1 lb. pot cheese
6 Manischewitz's
Matzos
5 eggs

Matzo and Cheese Sandwiches

Mix pot cheese with 2 eggs and season to taste. Break matzos in form for making sandwiches. Spread cheese on matzos. Beat 3 eggs well. Dip cheese sandwiches in egg and fry in butter.

8 eggs
1 cup powdered sugar
1 package dates,
chopped
1 tsp. vanilla
1 tbsp. ground
chocolate
juice of 1 orange
 $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal

Tropical Cake

Beat egg yolks and sugar together until light and lemon-colored; then add dates, chocolate, vanilla, orange juice, and meal. Lastly, fold in the stiffly-beaten egg whites. Bake in a moderate oven 1 hour. (Spring form should be used.)

Use level measurements in preparing all recipes.

$\frac{1}{2}$ cup butter
 $\frac{3}{4}$ cup sugar
1 lb. cottage cheese
juice of $\frac{1}{2}$ lemon
1 tbsp. potato flour
 $\frac{1}{3}$ cup chopped
walnuts
pinch of pepper
 $\frac{1}{4}$ tsp. cinnamon
 $\frac{1}{2}$ pt. sweet cream
3 eggs
4 Manischewitz's
Matzos
1 qt. water
2 tsp. salt

Cheese Pie No. 1

Cream butter and sugar, add egg yolks, cheese, lemon juice, potato flour, chopped walnuts, pepper and cinnamon. Add cream; then fold in the very stiffly-beaten egg whites.

Soak matzos in salt and water. Drain on strainer. (Do not squeeze). Line buttered cake tin with matzos; add the mixed ingredients and bake in a moderate oven for 45 minutes.

Use level measurements in preparing all recipes.

5 eggs
1 cup sugar
 $\frac{3}{4}$ cup Manischewitz's
Cake Meal
 $\frac{1}{2}$ cup grated cocoanut
 $\frac{1}{2}$ cup grated almonds
1 tsp. almond extract
1 tsp. baking powder

Macaroon Delight

Beat yolks until thick and lemon-colored. Add sugar gradually, beating well. Sift cake meal with cocoanut, nuts, and baking powder. Add to first mixture and beat well. Add flavoring and lastly fold in carefully the stiffly-beaten egg whites.

Bake in fancy-shaped cake tin. When cold, cut in half and cover lower half with jelly mixed with chopped raisins. Put cake together and ice top and sides, or simply cover with powdered sugar.

4 eggs
 $\frac{1}{2}$ cup sugar
 $\frac{1}{2}$ cup raisins
 $\frac{1}{2}$ cup grated almonds
 $\frac{1}{2}$ cup grated vanilla
chocolate
 $\frac{1}{2}$ cup sifted
Manischewitz's
Matzo Meal
 $\frac{1}{4}$ cup wine
juice of 1 orange

Chocolate Wine Cake

Beat the yolks of eggs until lemon-colored; add sugar, almonds, chocolate, raisins, orange-juice, wine, and matzo meal, mixing thoroughly. Then fold in lightly the stiffly-beaten whites; bake in slow oven for 1 hour.

Use level measurements in preparing all recipes.

2 cups Manischewitz's
Matzo Farfel
2-3 tbsp. Manischewitz's
Matzo Meal
3 eggs
1 tsp. salt
1 tbsp. chicken fat
 $\frac{1}{4}$ tsp. cinnamon

Farfel Muffins

Soak farfel in cold water for 5 minutes. Drain. Add matzo meal, eggs, salt, chicken fat, and cinnamon. Mix well. Bake in greased muffin tins in hot oven for $\frac{1}{2}$ hour. Serve same as other muffins, or in soup.

$1\frac{1}{4}$ cup Manischewitz's
Cake Meal
2 eggs
 $\frac{1}{4}$ cup butter
 $\frac{1}{2}$ cup sweet cream,
whipped
 $\frac{1}{2}$ cup sugar
 $\frac{1}{2}$ cup milk
2 tsp. baking powder
 $\frac{1}{2}$ cup strained canned
peaches
1 tbsp. lemon juice

Peach Muffins

Cream butter and sugar; add eggs; beat until smooth. Add milk, then cake meal and baking powder sifted together. Put mixture in buttered muffin tins. When baked and cool, break open each muffin and insert 1 tbsp. whipped cream and 1 tbsp. peaches.

Use level measurements in preparing all recipes.

1 cup sugar
 $1\frac{1}{2}$ cups Manischewitz's
Matzo Meal
1 tsp. baking soda
1 tsp. allspice
1 cup apple sauce
2 or 3 eggs
 $\frac{1}{2}$ cup raisins
1 tsp. baking powder
1 tsp. cinnamon
2 tsp. oil

Apple Sauce Cake

Beat eggs and sugar together until sugar is dissolved; add apple sauce and mix well. Add the oil. Mix and sift flour, soda, and baking powder, and add to the other mixture. Then put raisins, cinnamon and allspice together and add to mixture. Bake in a moderate oven (325°) for 1 hour. Invert pan and allow cake to cool before removing from pan.

12 eggs
 1¼ cups sugar
 1 grated apple
 1 lemon, juice and
 grated rind
 1 cup Manischewitz's
 Cake Meal
 1 tsp. baking powder
 1 tbsp. cocoa
 ½ tsp. cloves
 ½ tsp. allspice
 ½ tsp. cinnamon
 1 cup dates, cut small
 1 cup almonds or
 pecans, ground or
 grated
 ¼ cup finely cut citron

Date Torte

Beat yolks well for 15 minutes, then add sugar gradually and beat 15 minutes longer. Add apple and lemon. Mix cake meal with baking powder, cocoa, spices, dates, nuts, and citron. Add slowly to egg mixture, then fold in stiffly-beaten egg whites. Line pan with waxed paper or grease well and dust with cake meal. Bake in slow oven (300-325°) 1½ hours.

Use level measurements in preparing all recipes.

1 cup sugar
 1 cup raisins
 1 cup water
 ½ cup shortening
 3 eggs
 1 cup Manischewitz's
 Cake Meal
 1 tsp. allspice
 1 tsp. cloves
 1 tsp. cocoa
 1 tsp. cinnamon
 ¼ tsp. salt
 2 tsp. baking powder
 ½ tsp. soda

Spicy Cake

Boil together for 5 minutes the sugar, raisins, water, and shortening. When cold, beat in eggs one at a time; then add dry ingredients which have been sifted together. Line a shallow pan with waxed paper, put in dough, and bake at 300° for about 45 minutes.

Use level measurements in preparing all recipes.

1 cup sugar
 ½ cup butter (¼ lb.)
 4 eggs
 ½ lb. almond paste
 ½ cup melted chocolate (¼ lb.)
 ½ cup Manischewitz's
 Cake Meal
 ½ cup potato flour
 1 tsp. baking powder
 1 tsp. lemon extract
 ¼ tsp. salt

Chocolate Macaroons No. 1

Separate eggs and break down almond paste with half the whites, working slowly until smooth. Rub in half the sugar, then the remaining egg whites and rest of the sugar. Add well beaten yolks, melted chocolate and butter, then dry ingredients sifted together, and lemon extract. Drop on waxed paper in rounds size of a dollar. Bake about 15 minutes at 350°. This recipe may be baked also as cup cakes or in layers.

3 eggs
1 cup sugar
1 cup honey
1 cup boiled coffee
1 tbsp. olive oil
2 cups Manischewitz's
Cake Meal
½ cup potato flour
2 tsp. baking powder
1 tsp. baking soda
1 tsp. ginger
1 tsp. cinnamon
1 tsp. nutmeg
2 tbsp. chopped nuts

Honey Cake

Beat eggs well, adding sugar gradually. Mix honey with coffee, and add, then olive oil, and dry ingredients sifted together. Sprinkle bottom of oiled pan with the nuts, and put in dough. Bake in moderate oven 40 minutes. Add ½ cup chopped nuts to dough, if desired.

Use level measurements in preparing all recipes.

½ cup Manischewitz's
Cake Meal
¼ cup chopped almonds
¼ cup potato flour
½ cup sugar
2 eggs

Almond Cookies

Sift together cake meal and potato flour. Add sugar, chopped almonds, eggs. Roll in potato flour mixed with sugar. Cut, and bake in greased tins in hot oven.

6 eggs
½ cup water
1 tsp. sugar
1¼ cups Manischewitz's
Cake Meal (or
enough to make a
soft dough)
½ tsp. salt
1½ tbsp. (heaping)
potato flour

Rolls

Beat eggs well with beater, add water, sugar, salt; beat again. Put in potato flour and cake meal and mix well. Shape into rolls and bake over a slow fire in a very hot oven. (Makes 1 doz. large rolls.)

Use level measurements in preparing all recipes.

2 eggs
2 cups pulverized sugar
2 cups finely-ground
walnuts
½ cup Manischewitz's
Cake Meal

Walnut Patties

Beat eggs and sugar until very light, then stir in walnuts and cake meal. Drop from a teaspoon on greased tins, allowing about 2 inches between patties. Bake in a moderate oven (325°) for 20 minutes.

5 egg whites
1 cup sugar
 $\frac{1}{8}$ lb. sweet chocolate
1 tsp. vanilla
2 cups chopped nuts
3 tbsps. Manischewitz's
Cake Meal

Chocolate Macaroons No. 2

Beat egg whites very stiff, then beat in sugar gradually. Melt chocolate over hot water and add, then fold in nuts, cake meal, and vanilla. Drop on a sheet lined with waxed paper and bake for 20 minutes at 300°. When cool, scrape them off paper with a spatula.

2 eggs
2 cups corn flakes
1 cup sugar
 $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal
1 cup chopped nuts

Cornflake Cookies

Beat eggs and sugar until very light, then stir in other ingredients. Drop by teaspoons on a greased sheet well covered with matzo meal. Bake in a moderate oven until golden brown—about 20 minutes.

6 eggs
1 cup sugar
1 cup Manischewitz's
Cake Meal
1 cup chopped nuts
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
1 tsp. flavoring extract

Nut Cookies No. 1

Beat eggs well, adding sugar gradually. Add other ingredients, and drop mixture by teaspoons onto well greased cookie sheet, allowing room to spread. Bake 15 minutes at 400°. Recipe makes about 3 $\frac{1}{2}$ dozen cookies.

6 eggs
1 cup sugar
2 cups Manischewitz's
Cake Meal
 $\frac{2}{3}$ cup chopped
walnuts
2 tsp. baking powder
 $\frac{1}{3}$ cup vegetable oil

Nut Cookies No. 2

Beat eggs until light and creamy, then add sugar and beat again. Add Manischewitz's Cake Meal, sifted with the baking powder, a little at a time and lastly, add the oil and mix well, making dough stiff enough to handle. Flour the board with some cake meal and nuts, and roll the dough. Cut in any shape you like, grease a large pan, and do not put too close together, leaving a little space for rising. Bake in a hot oven (about 350°) for 15 minutes until light brown.

- 5 eggs
- 1½ cups sugar
- 1 cup Manischewitz's
Matzo Meal
- 2 cups (8 oz.) shredded
cocoanut
- 2 lemons, juice and
grated rind

Cocoanut Macaroons

Beat eggs well, adding sugar gradually; add remaining ingredients. Drop by tablespoons on cookie sheet greased and sprinkled with meal. Bake in moderate oven (325°) ½ hour, increasing heat at the last to brown cookies. This recipe makes 24 macaroons.

- ⅔ cup Manischewitz's
Cake Meal
- ⅓ cup potato flour
- 1 tsp. salt
- 1 cup sugar
- 1 cup nuts, chopped
- 1 lemon, juice (and
grated rind, if de-
sired)
- 2 eggs beaten

"Macaronies"

Mix together ingredients in order named. Take a little dough and roll with the hands into a ball, then flatten out or shape as desired. Bake on cookie sheet covered with waxed paper. Bake in a moderate oven (350°) for about 35 minutes, increasing the heat at the last in order to brown the cookies.

- 4 eggs
- 1 cup sugar
- ¼ tsp. salt
- ⅓ cup fat
- ½ lb. cocoanut
- 2 cups Manischewitz's
Matzo Meal
- 3 tsp. baking powder
- ½ tsp. lemon extract

Cocoanut Cookies No. 1

Beat eggs, add sugar, salt, cocoanut, and melted fat. Mix meal with baking powder and add, then lemon extract. Sprinkle matzo meal on a cookie sheet, and drop dough on it by tablespoons. Allow room for cookies to spread a little. Sprinkle them with a little sugar and bake 20-30 minutes in moderate oven.

- 5 eggs
- 1 cup sugar
- ½ cup Manischewitz's
Cake Meal
- 1 cup (4 oz.) shredded
cocoanut
- 1 tsp. lemon extract
or vanilla

Cocoanut Cookies No. 2

Beat eggs and sugar until light, then mix in other ingredients. Place dough by teaspoons on greased pan, allowing a couple of inches between cookies for spreading. Bake in hot oven (400°) 20 minutes, then take them off pan immediately. Recipe makes about 4 dozen.

5 egg whites
4 tsp. Manischewitz's
Cake Meal
1 lb. blanched al-
monds, ground fine
1½ lbs. powdered
sugar (4 cups)
2 lemons, grated rind
only

Almond Macaroons

Beat egg whites stiff; mix together other ingredi-
ents and fold in. Grease a cookie sheet and dust
thickly with Manischewitz's Cake Meal. Place
macaroons on it about an inch apart, dropping
them from a teaspoon or forcing through pastry
tube with large round opening. Bake at 300° for
15 minutes, then increase heat to brown maca-
roons. Let cool before removing from pan.

4 eggs
½ cup sugar
½ cup Manischewitz's
Cake Meal
2 tbsp. water
½ cup chopped
walnuts
¾ cup dates cut in
small pieces
¼ tsp. salt
½ cup grated lemon peel
or 1 tsp. vanilla

Date Bars No. 2

Beat egg yolks with sugar until light, add va-
nilla or lemon rind, flour, salt, and water. Stir in
dates and nuts, and lastly fold in stiffly-beaten egg
whites. Pour into greased pan, preferably a long
and shallow pan. Do not have batter more than
an inch thick in pan. Bake in moderate oven
(325°) until brown (about 45 min.) then cut
into strips 4 inches by 1¼ inches. Put back in
the pan on the cut side and brown again in the
oven. Roll in powdered sugar.

3 eggs
1 cup sugar
2 cups Manischewitz's
Matzo Meal
¼ tsp. salt
¼ tsp. cinnamon
1 tsp. vanilla
¼ tsp. almond extract

Matzo Meal Bars

Beat eggs well, add sugar, and stir in other in-
gredients. Pat mixture evenly in greased shallow
pan. Bake in a slow oven 30 to 40 minutes. Cut
in bars about 4 by 1 inches and roll in pulverized
sugar, or frost the strips.

4 egg whites
1 lb. pulverized sugar
1 tbsp. cinnamon
2 tbsp. Manischewitz's
Cake Meal
½ lb. almonds, grated

Cinnamon Sticks

Beat egg whites stiff; fold in gradually other in-
gredients. Dust hands with cake meal, take about
1 tsp. of dough and roll into half-finger lengths,
about as thick as your little finger. Place on a
greased sheet about an inch apart. Bake in slow
oven (300°) 20-30 minutes. Frost with boiled
icing.

4 eggs
 $\frac{1}{2}$ cup sugar
 2 tbsp. water
 $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
 Cake Meal
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
 1 tsp. vanilla or $\frac{1}{2}$
 grated lemon rind
 $\frac{1}{2}$ cup chopped
 blanched almonds
 $\frac{1}{2}$ cup raisins, cut fine

Raisin Bars

Beat egg yolks with sugar until light; add other ingredients in order given, then fold in stiffly-beaten egg whites. Put batter 1 inch thick into greased pan. Bake in moderate oven (325°) until brown, then cut in 4x1 inch strips. Return to pan, stacking strips on one cut side and brown again in oven. Roll in powdered sugar.

3 tbsp. Manischewitz's
 Cake Meal
 $\frac{1}{4}$ lb. blanched al-
 monds
 $\frac{1}{2}$ lb. powdered
 sugar ($1\frac{2}{3}$ cups)
 5 egg whites

Almond Hills

Roast the blanched almonds and cut in strips lengthwise. Beat egg whites stiff and sift-in powdered sugar and cake meal. Add almonds and mix all thoroughly. Grease a cookie sheet, and dust thickly with Manischewitz's Cake Meal; then place teaspoons of the mixture on it, allowing a little room between cakes for spreading. Bake about 20 minutes to a light brown in slow oven (275°) and let cool before removing from pan.

$\frac{1}{3}$ cup butter
 1 cup sugar
 4 eggs
 $\frac{1}{2}$ tsp. vanilla
 $\frac{1}{4}$ tsp. salt
 $\frac{1}{4}$ cup milk
 1 cup Manischewitz's
 Cake Meal
 3 tsp. baking powder

Boston Pie

Cream butter and sugar, add beaten egg yolks, vanilla, salt, and milk. Beat egg whites stiff and fold in. Sift cake meal with baking powder and fold in last. Bake in layer cake pans in moderate oven. Between layers put the following filling:

Cook $\frac{1}{2}$ cup sugar and $\frac{1}{2}$ cup water until sugar is dissolved; then add juice $\frac{3}{4}$ lemon. Mix 3 tsp. cornstarch with 1 tbsp. cold water, and stir into syrup. Cook until thick, then remove from fire and fold into stiffly-beaten whites of 2 eggs. After this has been spread between the layers, ice top with chocolate icing made as follows:

1 cup confectioner's 4X sugar, 1 tsp. melted butter, $1\frac{1}{2}$ squares bitter chocolate, 1 tsp. cream, 1 unbeaten egg white, $\frac{1}{4}$ tsp. vanilla.

Add sugar gradually to egg white, beating with a fork. Add butter, melted chocolate, and cream. Beat until of right consistency to spread.

**1½ cups Manischewitz's
Matzo Farfel**

**½ cup salted nuts
(chopped)**

1 cup sugar

½ cup water

1 tsp. vinegar

1 tbsp. butter

½ tsp. salt

2 tbsp. molasses

Candied Farfel

Mix together farfel and nuts. Boil sugar, water, and vinegar for 5 minutes; then add remaining ingredients and boil to 290° or until a little becomes brittle when tried in cold water. Remove from fire and stir in farfel and nuts. Spread on a platter and, when cool, break into pieces.

Use level measurements in preparing all recipes.

**4 cups Manischewitz's
Matzo Meal**

1 cup fat

2 cups water

10 eggs

2 tsp. salt

Crullers

Bring fat and water to a boil, then add salt and matzo meal. Let mixture cool, then add well-beaten eggs, and knead. Grease hands and roll balls of about 2 inch diameter. Make a hole in center with finger, after placing balls on greased sheet. Bake in hot oven (400°) for about ½ hour. Roll in powdered sugar.

**8 Manischewitz's
Matzo Crackers**

1 egg white

4 tbsp. sugar

½ cup seedless raisins

1 tsp. vanilla

"Marguerites"

Beat egg white very stiff, add 2 tbsp. sugar very gradually, constantly beating. Fold in remaining sugar a little at a time, then raisins and vanilla. Pile mixture on matzo crackers and sprinkle with sugar. Bake until delicate brown in slow oven—about 10 minutes.

2 eggs

6 egg yolks

1 tsp. sugar

**Manischewitz's Matzo
Meal (to make
dough stiff enough
to roll—about 1½
cups)**

1½ lbs. honey (2 cups)

1 cup sugar

1 cup chopped almonds

Honey Kisses

Mix eggs, egg yolks, 1 teaspoon sugar, and matzo meal. Roll this dough out to ½ inch diameter, then cut in ½ inch lengths. Bring honey to boiling point, then put in the cubes of dough. After cooking 15 minutes, add sugar and almonds, and cook about another half hour over a low fire, stirring often to prevent burning. Test by putting one of the kisses in cold water: if it sinks, cook awhile longer; if it stays on top of water, it is done. Pour candy into buttered pan; when cool enough to handle, butter hands and roll together each ball and its surrounding candy. Wrap in waxed paper. This recipe makes about 12 dozen kisses.

2 egg whites
 $\frac{3}{4}$ cup confectioner's
sugar
 $\frac{2}{3}$ cup Manischewitz's
Matzo Farfel
1 cup cocoanut
 $\frac{1}{8}$ tsp. salt

Farfelroons

Beat egg whites stiff, add sugar, and beat again. Add farfel, cocoanut, and salt. Grease a pan and dust it with Manischewitz's Cake Meal. Drop spoonfuls of the mixture on it, allowing a little room between cakes. Bake in a hot oven (400°) for 10-15 minutes, changing the pan from the bottom of oven to the top, in order to brown cakes all over. Let cakes cool before removing from pan.

$4\frac{1}{4}$ cups Manischewitz's
Matzo Farfel
2 eggs, beaten
 $\frac{2}{3}$ cup light New
Orleans molasses
 $1\frac{1}{3}$ cups honey
 $\frac{1}{3}$ cups sugar
 $\frac{1}{2}$ tsp. ginger
 $\frac{1}{2}$ tsp. allspice
1 tbsp. lemon juice

Farfel Candy

Put farfel and eggs in a saucepan, and cook very slowly until dry, stirring constantly with a wooden spoon. Then add other ingredients and continue to cook and stir until candy tends to draw together and leave sides of pan. It will now form a firm ball if tried in cold water. Pour on a platter and cut into squares.

$\frac{2}{3}$ cup water
 $\frac{1}{3}$ cup chicken fat
1 cup Manischewitz's
Matzo Meal
1 tbsp. sugar
3 eggs
 $\frac{1}{4}$ tsp. salt

Doughnuts No. 1

Bring to a boil fat, water, sugar, and salt. Then stir in matzo meal, boil a second more, and remove from fire. Mix thoroughly, and when cooled a little beat in eggs one at a time. Grease hands and roll dough into balls of about 2 inches diameter. Place them on greased sheet, then dip forefinger in water and press a hole in center of each ball. Bake at $375-400^{\circ}$ about an hour.

$1\frac{1}{2}$ cups Manischewitz's
Matzo Meal
6 eggs
 $\frac{1}{2}$ cup water
 $\frac{1}{2}$ cup fat
 $1\frac{1}{2}$ tsp. salt

Doughnuts No. 2

Boil together water, fat and salt. When boiling hard, add meal and stir until water and fat are absorbed. Remove from fire, let cool, beat in eggs one at a time and knead until thoroughly mixed. Grease hands and roll dough into balls about size of an egg. Place on greased sheet, then dip forefinger in water and make a hole in center of each ball. Bake at 375° about $\frac{1}{2}$ hour and roll in powdered sugar.

2 eggs
 $\frac{1}{4}$ tsp. salt
 1 tbsp. sugar
 $\frac{1}{4}$ cup water
 1 tsp. baking powder
 $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
 Matzo Meal
 3 or 4 slices pineapple,
 or 2 medium-sized
 sour apples

Pineapple or Apple Fritters

Beat eggs, add salt, sugar, and water, then meal and baking powder, mixed together. Cut slices of pineapple in fourths, or apples in eighths. Dip fruit in the batter and fry in deep fat at 350-375° until brown.

Use level measurements in preparing all recipes.

1 tbsp. Manischewitz's
 Cake Meal
 $\frac{1}{3}$ tsp. salt
 3 eggs
 1 pound stewed prunes

Fried Macaroons

Beat whites and yolks of eggs separately. To yolks add salt, and cake meal, then fold in stiff egg whites. Fry by tablespoons on a buttered griddle or drop in deep fat heated to 375°. Serve with prunes. This recipe will make about 10.

1 small head
 cauliflower
 $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
 Matzo Meal
 2 eggs (beaten)
 1 tbsp. chicken fat
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{4}$ tsp. pepper

Cauliflower Fritters

Boil cauliflower in salt water until tender, then drain, and mash well. Add remaining ingredients and beat thoroughly. Heat a little fat in a skillet, and drop fritter mixture into it by tablespoons. Fry until brown on both sides. This recipe makes 8 fritters.

1½ cups Manischewitz's
 Matzo Meal
 6 eggs
 6 tbsp. cold water
 3 tbsp. chicken or
 goose fat
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{2}$ cup finely cut sour
 beets
 $\frac{1}{3}$ lb. honey (or $\frac{2}{3}$
 lb. sugar)
 $\frac{1}{4}$ tsp. ginger
 $\frac{1}{3}$ lb. ground nuts
 $\frac{1}{3}$ cup cold sweetened
 tea or "Med."

Boston Chremsel

Beat eggs, add meal, water, fat, and salt; let this dough stand $\frac{1}{2}$ hour. Mix beets, honey, ginger, and nuts, and put in skillet to brown. When brown remove from fire and add "Med." or tea. Place on greased sheet triangular shaped cookies formed from the dough; spread some beet mixture on them and cover each one with another triangle of dough. Brush a little fat on each chremsel and bake in hot oven (400°) for $\frac{1}{2}$ hour. Turn once to brown both sides. These may be eaten warm or cold. The beet filling will keep, so the amount given is enough for three bakings of dough recipe, which will make about 15 chremfels at each baking.

$\frac{1}{2}$ lb. prunes, cooked
and seeded
4 Manischewitz's
Matzos
1 cup sugar
4 eggs
1 cup Manischewitz's
Matzo Meal
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt

Prune Fritters

Soak matzos in cold water until soft, then squeeze out excess water. Add sugar, beaten eggs, salt, and meal. Take a little of this dough and flatten it out on palm of hand, put a prune in center, and cover with another oval of dough. Press edges together, roll in matzo meal, and fry in deep fat at 375° until brown. Drain on brown paper, and sprinkle with powdered sugar.

6 eggs
 $\frac{1}{2}$ cup sugar
 $\frac{3}{4}$ cup minced walnuts
 $\frac{1}{2}$ lemon, juice and
grated rind
1 cup Manischewitz's
Matzo Meal
6 tbsp. honey
6 tbsp. goose or
chicken fat

Chremsel No. 1

Beat egg yolks and sugar until light, then fold in stiffly-beaten egg whites. Fold in slowly nuts, lemon, and matzo meal. Drop by tablespoons into skillet in which honey and fat is heated, and fry until brown on both sides.

Use level measurements in preparing all recipes.

3 Manischewitz's
Matzos
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
1 lemon, grated rind
only
 $\frac{1}{4}$ cup almonds
 $\frac{1}{4}$ cup raisins
1 tsp. cinnamon
4 eggs
1 cup sugar

Chremsel No. 2

Soak matzos until soft, then press thoroughly, draining off excess water. Stir matzos to a cream. add lemon, salt, sugar, and egg yolks. Then add raisins, almonds, and cinnamon, and fold in stiffly-beaten egg whites. Drop by tablespoons on hot, slightly greased griddle, and fry until light brown on both sides. Serve hot with stewed prunes.

3 tart apples
1 cup Manischewitz's
Matzo Meal
3 eggs
2 tbsp. chicken fat
(melted)
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{2}$ cup water

Apple Fritters

Peel apples and slice as thin as possible. Beat together very thoroughly the other ingredients, then add apples. Drop by spoonfuls into deep fat, heated to 375° , and fry until a golden brown. Drain on brown paper, sprinkle with cinnamon and sugar, and serve with tea. Recipe makes 12 to 14 fritters. If preferred, fry in a skillet like pancakes.

**6 Manischewitz's
Matzos**

8 eggs
 $\frac{1}{2}$ cup sugar
 1 tsp. cinnamon
 $\frac{1}{2}$ cup melted butter
 $\frac{1}{2}$ tsp. lemon extract
 1 cup Manischewitz's
 Matzo Meal

Queen of Pancakes

Soak matzos in water, and when soft press out excess moisture. Add beaten eggs, sugar, cinnamon, butter, lemon extract, and beat thoroughly. Add matzo meal and mix well, then drop by spoonfuls on hot buttered griddle and fry until brown. Sprinkle with sugar and serve hot. Recipe makes 16 pancakes.

Use level measurements in preparing all recipes.

**4 Manischewitz's
Matzos**

2 tsp. baking powder
 $\frac{1}{2}$ cups Manischewitz's
 Matzo Meal
 5 eggs
 1 cup currants
 $\frac{1}{2}$ cup sultana raisins
 $\frac{1}{4}$ cup seeded raisins
 $\frac{1}{2}$ tsp. cinnamon
 $\frac{1}{2}$ tsp. nutmeg
 $\frac{1}{2}$ cup sugar
 $\frac{1}{2}$ cup ground almonds
 clarified sugar, or
 syrup

Chremsel No. 3

Soak matzos in cold water for 20 minutes while washing fruit and measuring out ingredients. Then squeeze matzos as dry as possible, mix with meal, baking powder, and four eggs well beaten. Mix fruit, spices, sugar, and almonds with remaining egg. Shape a piece of the matzo crust into an oval, place some of the fruit mixture on it and cover with a top piece of crust. Press edges of crust together, shape carefully and dip into matzo meal. Fry in deep fat at 375°, drain on brown paper and serve with clarified sugar.

Use level measurements in preparing all recipes.

**1 cup Manischewitz's
Matzo Meal**

1 cup soup stock or
 wine
 1 tbsp. chopped al-
 monds
 1 tsp. sugar
 $\frac{1}{4}$ tsp. salt
 4 eggs

Chremsel No. 4

Sift the meal into a bowl; bring the soup stock or wine to the boiling point, then stir it into the meal. Add almonds, sugar, salt, and beaten yolks of eggs. Lastly, add stiffly-beaten egg whites to the mixture. Drop by tablespoons into deep fat heated to 375°, and fry until brown. Drain on brown paper, sprinkle with powdered sugar, and serve with wine sauce.

1 cup sour cream
2 eggs
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{4}$ tsp. pepper
 $\frac{1}{2}$ tsp. baking powder
 $\frac{3}{8}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal

Sour Cream Pancakes

Beat the eggs well, add salt, pepper, and sour cream, then baking powder, and lastly, add matzo meal slowly. Drop by spoonfuls on a well-buttered frying pan, and fry until brown on both sides.

2 Manischewitz's
Matzos
2 tbsp. butter
1 egg
1 tbsp. sugar
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
1 cup milk
 $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal

Matzo Pancakes No. 1

Add sugar, salt, milk, and meal to beaten egg yolk, then fold in stiffly-beaten egg white. Let water run over matzos, then dry a little in oven. Cut matzos in fourths, so as to handle easily, and spread one side of each piece with the batter. Fry, batter side down, in hot butter, until golden brown. Then spread batter on top of pieces, turn and brown. Serve hot, sprinkled with powdered sugar.

2 Manischewitz's
Matzos
2 eggs
 $\frac{1}{2}$ cup water
1 tsp. salt
 $\frac{1}{4}$ tsp. pepper
Manischewitz's Matzo
Meal to make soft
Batter (about $\frac{2}{3}$
cup)

Matzo Pancakes No. 2

Break each matzo in four parts, wet them and place over steam from pan or spout of kettle until they are soft. Make batter of other ingredients and spread on one side of the pieces of matzos. Place these batter side down in hot fat (about 3 tbsp.) and fry until brown. Then spread batter on the top side, turn and brown. The batter may also be made into pancakes by dropping from a tablespoon into hot fat.

$1\frac{1}{2}$ Manischewitz's
Matzos
2 eggs
 $\frac{1}{4}$ tsp. salt
1 tsp. sugar

Matzo Pancakes No. 3

Soak matzos well, then squeeze almost dry. Add beaten yolks, salt, and sugar. Beat whites of eggs stiff, and fold in. Drop by spoonfuls on hot greased griddle and bake until brown. This recipe makes 6 to 8 pancakes.

$\frac{1}{2}$ lb. cream cheese
 $\frac{1}{2}$ lb. cottage cheese
 8 eggs
 1 cup Manischewitz's
 Matzo Meal
 $\frac{1}{2}$ tsp. soft butter
 $\frac{1}{4}$ tsp. pepper
 1 tbsp. sugar
 (if desired)

Cheese Pancakes No. 1

Cream together both kinds of cheese. Add well-beaten eggs, and stir in slowly other ingredients. Heat about 2 tbsp. butter in skillet, drop in cheese pancakes, and fry until light brown on both sides. Serve hot; sprinkle with powdered sugar if desired.

3 eggs
 1 tbsp. melted butter
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{4}$ tsp. cinnamon
 2 tbsp. cottage or
 cream cheese
 2 cups Manischewitz's
 Matzo Farfel or
 4 Manischewitz's
 Matzos, crumbled

Cheese Pancakes No. 2

Beat eggs, add butter, seasoning, and cheese, and beat again. Moisten farfel or matzos with a little hot milk or water, then stir into egg mixture. Drop tablespoonfuls on well buttered griddle, and fry until golden brown. Sprinkle with powdered sugar. These pancakes may be eaten hot or cold.

Use level measurements in preparing all recipes.

3 cups grated raw
 potato
 1 large onion
 2 eggs
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{2}$ tsp.
 Manischewitz's
 Matzo Meal
 1 tsp. baking powder

Potato Pancakes No. 1

Mix together all ingredients, and drop by spoonfuls into skillet with some rendered beef fat heated in it. Fry pancakes slowly until brown on both sides; then serve them with clear soup. In several foreign countries these pancakes are served with baked or stewed apples, or with rhubarb sauce.

2 Manischewitz's
 Matzos
 2 tbsp. sugar
 2 tbsp. Manischewitz's
 Matzo Meal
 6 eggs
 pinch of salt

Matzo Pancakes No. 4

Soak matzos, squeeze dry, and mash well with spoon. Add sugar, meal, salt, and egg yolks, mixing well. Lastly, fold in stiffly-beaten egg whites. Mix thoroughly but gently. Fry until light brown, and serve with brown sugar.

5 or 6 grated raw
potatoes
(about 3 cups)
1 grated onion
2 eggs
 $\frac{3}{4}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal
1 tbsp. salt
 $\frac{1}{2}$ tsp. pepper

Potato Pancakes No. 2

Drain off most of the liquid from the grated potatoes, then mix them with the other ingredients. Drop by tablespoonfuls into deep fat heated to 375°. Fry until golden brown. Makes 10 to 12 pancakes.

2 cups mashed potatoes
4 eggs
 $\frac{1}{4}$ cups water
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
1 cup Manischewitz's
Cake Meal

Quick Potato Pancakes

Add well-beaten eggs to potatoes, then stir in water, salt, and cake meal. Mix well and fry in hot fat until golden brown.

$1\frac{1}{4}$ cups Manischewitz's
Matzo Meal
2 lbs. Summer squash
6 eggs
1 tsp. salt
 $\frac{1}{6}$ tsp. pepper

Summer Squash Pancakes

Wash squash thoroughly and grate. Add eggs, meal, salt, and pepper, mix well and fry in butter, oil, or chicken fat.

$\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
Farfel
 $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
1 cup milk
2 eggs
2 tbsp. melted butter

Farfel Pancakes No. 1

Beat eggs well; add farfel soaked in milk; add matzo meal, salt and butter. Beat well, bake as pancakes in buttered skillet. Serve with honey.

Use level measurements in preparing all recipes.

4 cups Manischewitz's
Matzo Farfel
4 eggs
2 cups water
 $1\frac{1}{2}$ tsp. salt

Farfel Pancakes No. 2

Pour water over farfel, add well-beaten eggs and salt. Mix well, and fry in hot fat until golden brown. Sprinkle with sugar, or serve with syrup. Makes about 20 pancakes.

$\frac{1}{4}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal

$\frac{1}{2}$ cup water

1 tsp. salt

4 eggs

Matzo Eier-Kuchen

Pour water on matzo meal; add salt and egg yolks beaten very light. Let stand 5 minutes, then fold in gently egg whites beaten stiff. Drop mixture by spoonfuls on hot greased spider. Brown both sides, and serve hot with sugar and cinnamon, syrup, or preserves.

2 cups cooked
pumpkin

$\frac{1}{2}$ cup liquid from
pumpkin

$\frac{3}{4}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal

$\frac{1}{2}$ tsp. salt

3 eggs

$\frac{1}{8}$ tsp. nutmeg

Pumpkin Pancakes

Combine ingredients in order given and fry in hot fat. Serve with syrup or sprinkle with sugar and cinnamon. Many prefer to serve them with sour cream.

Use level measurements in preparing all recipes.

$\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal

4 tsp. sugar

1 tsp. salt

3 tbsp. ground
almonds

2 tbsp. chopped seed-
less raisins

1 tsp. cinnamon

3 tbsp. oil or beef
dripping

6 tbsp. water

Chremsel No. 5

Mix all ingredients together into a stiff paste. Shape into small flat pieces and drop into deep fat, heated to 375°. When brown drain on brown paper; sprinkle with powdered sugar. They may be eaten either hot or cold.

Use level measurements in preparing all recipes.

$\frac{1}{4}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal

2 eggs

$\frac{3}{4}$ cup seedless raisins
1 lemon, juice only

$\frac{1}{4}$ tsp. cinnamon

$\frac{1}{8}$ cup sugar

$\frac{1}{3}$ cup water

Chremsel No. 6

Beat whites of eggs to stiff froth, then fold in beaten yolks, and meal. Drop by teaspoons into a well-greased skillet, and brown on both sides. Then add water, lemon juice, sugar, raisins, and cinnamon; cover skillet and cook until chremslach absorb all the juice. Serve either hot or cold.

6 apples
6 *Manischewitz's*
Matzos
6 *tbsp.* sugar
1½ *tsp.* cinnamon
1 *tsp.* salt

Matzo Napoleon

Pare and slice apples; dip matzos in water. Put a layer of matzos in bottom of a greased pyrex baking dish, then cover with layer of apples. Sprinkle part of the sugar, cinnamon and salt over apples. Repeat layers until all the ingredients are used, finishing top with apples. Place dish in pan of water and bake in moderate oven until apples are done. Then put on top the whites of 2 eggs beaten stiff with 2 *tbsp.* sugar; return to oven until browned. Serve with custard sauce.

2 *Manischewitz's*
Matzos
¼ *cup* butter
¼ *cup* sugar
1 lemon, grated rind
only
1 *tsp.* baking powder

Cheese Pie No. 2

Soak matzos, press out well, add butter and sugar, creamed together, lemon rind, and baking powder. Mix all together well and pat around in a spring form as crust for the following filling:

1 lb. cottage cheese, 1 cup sugar, ½ pt. cream, 2 *tbsp.* *Manischewitz's* Matzo Meal, 4 eggs, grated rind of 1 lemon, juice of 2 lemons, or of 1 lemon and 1 orange, 1 *tsp.* baking powder.

Beat yolks and sugar together, add lemon rind and juice. Add cheese, cream and meal and baking powder mixed together. Fold in stiffly-beaten egg whites, pour filling into spring form, and bake at 325° until well set (about 70 minutes). Put a tray under spring form (to catch drops which may come through) until filling begins to set.

1 *cup* *Manischewitz's*
Cake Meal
8 apples
2 cups sugar
1 *tsp.* cinnamon
¼ *cup* raisins
¼ *cup* chopped
almonds
2 *tbsp.* white wine or
substitute
8 eggs
1 lemon, grated rind
only
¼ *tsp.* salt

Apple Sponge Pudding

Pare apples and cut off tops carefully so as to have them as covers for apples. Scrape out the insides with a knife, being careful not to break apples. Mix scrapings with raisins, cinnamon, almonds, white wine and 2 tablespoons of the sugar. Fill hollow apples with this mixture and cover with tops of apples. Grease a pudding dish, put in apples and a few tablespoons water, and stew for a few minutes, but not long enough to break them. Make a sponge cake batter by beating together egg yolks and remainder of sugar, salt, and lemon peel. Add sifted cake meal and fold in stiff egg whites. Pour this batter over apples and bake in a moderate oven (350°) for 45 minutes. Serve with wine sauce, lemon sauce, or any sour fruit sauce. For a small family, ½ this quantity is sufficient.

1 cup Manischewitz's
Matzo Meal or
Cake Meal
1 tsp. baking powder
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{8}$ tsp. pepper
1 small can corn
(about 1 cup)
1 egg
 $1\frac{1}{2}$ cups milk

Corn Fritters

Sift together dry ingredients, then add beaten egg, corn, and milk. Mix well, fry cakes on hot, buttered griddle, and serve with syrup or preserves.

Use level measurements in preparing all recipes.

8 eggs
 $1\frac{1}{2}$ cups sugar
3 tbsp. Manischewitz's
Matzo Meal
3 cups (1 lb.) blanched
and chopped
almonds
1 tsp. cinnamon
grated rind 1 lemon

Almond Pudding

Beat eggs for 20 minutes, then add sugar gradually. Stir in other ingredients, and put in greased shallow pans. Bake about 1 hour at 300-325°. Serve cold with whipped cream, soft custard, or any desired sauce.

1 tbsp. flour
1 tbsp. butter
 $\frac{3}{4}$ cup milk
 $1\frac{1}{2}$ oz. unsweetened
chocolate
 $\frac{1}{4}$ tsp. salt
 $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal
 $\frac{1}{2}$ cup sugar
4 eggs
 $\frac{1}{2}$ tsp. vanilla

Chocolate Souffle

Mix flour and butter, add milk, and cook until thickened, stirring constantly. Remove from fire, add melted chocolate, salt, meal, sugar, well-beaten egg yolks, and vanilla. Beat well, then fold in stiffly-beaten egg whites, and pour into a greased pudding dish. Bake in a moderate oven about 1 hour and serve hot with hard sauce.

$\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal
1 oz. bitter chocolate
2 cups scalded milk
 $\frac{1}{3}$ cup sugar
1 egg
 $\frac{1}{8}$ tsp. salt
 $\frac{1}{2}$ tsp. vanilla

Chocolate Pudding

Soak meal in $1\frac{3}{4}$ cups scalded milk for $\frac{1}{2}$ hour. Melt chocolate over hot water, add sugar and remaining milk. Add this chocolate paste to meal, with salt, vanilla, and egg (slightly beaten). Bake in a well-buttered dish until set. Serve cold with cream or, if preferred, hot with a vanilla sauce.

4 *Manischewitz's*
Matzos

9 eggs
1 cup sugar
2 tsp. cinnamon
½ cup almonds,
chopped
grated rind of 1 lemon
or orange
1½ cups seeded raisins
2 grated apples
½ lb. butter or other
fat

Fruit Pudding

Soak matzos in water while beating together eggs, sugar, and cinnamon. Add nuts, grated rind, raisins, and apples; drain matzos, and add gradually, then beat very light. Melt butter in baking dish and put in the pudding. Bake in a moderately hot oven (375°) for 1¼ hours. Serve hot with fruit or prune sauce.

Use level measurements in preparing all recipes.

2 *Manischewitz's*
Matzos

1 cup sugar
3 cups milk
3 eggs
4 squares (oz.)
chocolate
1 tsp. vanilla
⅛ tsp. salt
⅛ tsp. ground nutmeg

Chocolate Custard Pudding

Melt chocolate in double boiler, adding 1 cup of the milk to it. Then add sugar, the remaining cold milk, the eggs (beaten), salt, vanilla, and nutmeg. Break the matzos in small pieces, place in a greased dish, pour over them the chocolate custard, and bake about 45 minutes in a moderate oven (350°).

¾ cup sugar
⅓ cup *Manischewitz's*
Matzo Meal

3 egg yolks, beaten
3 egg whites, beaten
stiff
½ cup chopped nuts
¼ lb. dates cut in
pieces
½ tsp. baking powder

Date Delight

Mix in exact order given, and place in greased pan. Set in pan full of hot water and bake 45 minutes at 300-350°. When cold, cut in squares and serve with whipped cream. This pudding may be made a day or two before using. Recipe serves 8 persons.

5 eggs
1 cup sugar
¾ cup *Manischewitz's*
Matzo Meal
½ cup chopped nuts
1½ cups crushed
pineapple

Pineapple Dainty

Beat together egg yolks and sugar until light, add meal, nuts, and pineapple. Fold in stiffly-beaten egg whites, and turn into greased pudding dish. Bake about ½ hour in a moderate oven. Serve cold with plain or whipped cream. Recipe serves 10 to 12.

**2 cups Manischewitz's
Matzo Farfel**

2 eggs
 $\frac{1}{3}$ cup sugar
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
 3 tbsp. chicken fat
 1 apple or banana
 $\frac{1}{4}$ cup chopped
 walnuts

Farfel Pudding No. 1

Cover farfel with cold water, then drain immediately, so that farfel is moist, but not soggy. Add beaten eggs, salt, sugar, and chicken fat. Slice in apple or banana and add nuts. Place in greased baking dish, and bake in moderate oven until brown, about $\frac{1}{2}$ hour.

**3 cups Manischewitz's
Farfel**

1 qt. boiling water
 $1\frac{1}{2}$ lemons, grated
 rind and juice
 2 eggs
 $\frac{1}{2}$ cup sugar
 1 tsp. salt
 3 tbsp. chicken fat or
 butter

Farfel Pudding No. 2

Pour boiling water over farfel; let soak for 10 minutes, then drain off excess water. Add lemon juice and grated rind, beaten eggs, sugar, salt and fat. Mix well, put into greased baking dish and bake for 2 hours in moderate oven (325°). Serve with raisin sauce.

**$\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal**

$1\frac{1}{2}$ cups powdered
 sugar
 8 eggs
 2 cups grated carrots
 $\frac{1}{2}$ cup ground almonds
 $\frac{1}{2}$ lemon, grated rind
 only
 1 tbsp. wine
 $\frac{1}{4}$ tsp. salt

Carrot Pudding

Beat together yolks of eggs and sugar until very light. Add all other ingredients, folding in stiffly-beaten egg whites last. Bake in a well greased and floured pan for 1 hour in a slow oven (300°).

Use level measurements in preparing all recipes.

**4 Manischewitz's
Matzos**

3 eggs
 5 tbsp. butter, melted
 4 tbsp. sugar
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{2}$ tsp. cinnamon
 $\frac{1}{4}$ lb. chopped walnuts
 3 apples sliced very
 thin

Mock Noodle Pudding

Break matzos into strips, pour boiling water over them, drain immediately, and let cool. Mix with well-beaten eggs, salt, 3 tbsp. sugar, and butter. Put half of this mixture into a greased pudding dish, then walnuts and apples, with cinnamon and remaining tablespoon of sugar sprinkled over apples. Put the other half of the matzo mixture on top, dot with butter, and bake in a moderate oven about $\frac{1}{2}$ hour.

2 cups Manischewitz's
Matzo Farfel

6 eggs
 $\frac{1}{2}$ cup raisins
1 cup sugar
2 tbsp. cinnamon
4 tbsp. chicken fat

Raisin Pudding

Soak farfel 10 minutes in water, then drain. Add beaten eggs and let stand 10 minutes. Then add other ingredients. Put in greased baking dish and bake in moderate oven (325°) for 45-60 minutes.

3 Manischewitz's
Matzos
2 tbsp. fat
1 cup Manischewitz's
Matzo Meal
 $\frac{1}{4}$ cup chopped
almonds
 $\frac{1}{2}$ lemon, grated rind
only
1 large apple, grated
5 eggs
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{4}$ lb. ($\frac{1}{2}$ cup) hot fat

Matzo Kugel No. 1

Soak matzos in water; when soft, press out excess water. Heat fat in a spider and add matzos to dry further. Remove to a bowl, when fairly well dried, add matzo meal stirring it in well. Then add beaten egg yolks, almonds, lemon rind, salt, and grated apple, and lastly the stiffly-beaten egg whites. Put in a greased pudding dish and pour the hot fat over it. Bake in a moderate oven (350°) for about 40 minutes until brown. Serve with wine sauce.

6 Manischewitz's
Matzos
1 cup suet
 $\frac{1}{2}$ cup raisins
 $\frac{1}{4}$ cup citron
 $\frac{1}{4}$ cup lemon peel
 $\frac{1}{2}$ cup almonds
2 oz. chocolate
 $\frac{1}{2}$ cup sugar
1 tsp. cinnamon
1 cup Manischewitz's
Matzo Meal
 $\frac{1}{2}$ tsp. nutmeg
 $1\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{2}$ tsp. cloves
 $\frac{1}{4}$ tsp. mace

Matzo Kugel No. 2

Soak matzos in water and when soft, press them out well. Chop or cut fine the suet, raisins, citron, lemon peel and almonds, and add to matzos; melt chocolate and add, then sugar, salt, spices and meal. Heat 1 tbsp. fat in an iron pot with a lid, and pour the pudding in. Place in a moderate oven without the lid until it begins to bake, then pour a cup of water around edge of the pudding, and cover. Bake for 3 hours and serve with wine sauce.

Use level measurements in preparing all recipes.

3 Manischewitz's
Matzos
1 tbsp. fat
1 tsp. salt
8 eggs
1 lemon, juice and
grated rind
1 cup sugar, sifted

Matzo Schalet

Soak matzos until soft, then press out excess water. Stir them with fat and salt until very creamy; add gradually beaten egg yolks, lemon, and sugar. Fold in stiffly-beaten egg whites, and put into greased pudding dish. Bake $\frac{1}{2}$ hour in moderate oven (325-350°) and serve at once with wine sauce.

$\frac{2}{3}$ cup sugar
4 eggs
2 cups grated
 pineapple (well
 drained)
rind of $\frac{1}{2}$ lemon or
 orange
 $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
 Matzo Meal

1 can sliced pineapple
1 cup sugar
4 tbsp. melted butter
 $\frac{3}{4}$ cup Manischewitz's
 Matzos broken in
 pieces
 $\frac{1}{4}$ tsp. salt
6 eggs

1 Manischewitz's Matzo
2 eggs
 $\frac{1}{4}$ cup chopped
 almonds
 $\frac{1}{4}$ cup raisins
 $\frac{1}{4}$ cup currants
 $\frac{1}{4}$ tsp. salt

6 Manischewitz's
 Matzos
3 tbsp. greben with 1
 tbsp. onion cooked
 in it
3 eggs, well beaten
4 tbsp. fat
1 tsp. salt
 $\frac{1}{8}$ tsp. pepper
3 tbsp. sugar

10 Manischewitz's
 Matzos
6 eggs
 $\frac{1}{2}$ lb. chopped walnuts
1 cup sugar
6 tbsp. goose fat

Pineapple Pudding No. 1

Beat yolks and add sugar, pineapple, lemon rind, and matzo meal. Stir well. Beat the whites stiff and fold in mixture. Sprinkle with grated nuts and sugar and bake in moderate oven.

Pineapple Pudding No. 2

Beat eggs, add matzos, salt, butter, sugar, and pineapple cut into small pieces. Put in well-greased pudding dish. Bake in moderate oven until firm. Serve with vanilla sauce.

Matzo Charlotte

Soak matzo in water, drain and add beaten egg yolks. Add salt, fruit, and nuts and mix thoroughly. Fold in stiffly-beaten egg whites and bake in a greased dish for about 25 minutes. Bake in a moderate oven (350°). Will serve 5 or 6 persons.

Matzo Pudding No. 1

Soak matzos until soft, then drain off excess water; stir in other ingredients. Heat 2 tbsp. chicken fat in skillet, pour mixture in, and bake in hot oven (375°) until brown—about 45 minutes. Serve as a side dish with meat.

Use level measurements in preparing all recipes.

Matzo Pudding No. 2

Beat egg whites stiff and beat in sugar gradually, then add the well-beaten yolks. Dip matzos in warm water and cut to fit a baking pan. Grease pan, dip matzos for first layer in the egg mixture and place in pan. Spread part of fat on top and sprinkle some of the nuts over all. Repeat these layers until all is used. Pour over any eggs or fat remaining and bake for 1 hour in a hot oven (375°). Serve with any desired sauce.

2 cups grated apples
 4 eggs
 $\frac{2}{3}$ cup powdered sugar
 $\frac{1}{2}$ lemon, grated rind
 only
 $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
 Matzo Meal
 4 tbsp. chopped
 almonds

4 Manischewitz's
 Matzos

2 eggs
 $\frac{1}{2}$ cup sugar
 1 large tart apple
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{2}$ cup raisins
 $\frac{1}{2}$ tsp. cinnamon
 2 tbsp. melted fat

$1\frac{1}{4}$ Manischewitz's
 Matzos
 $\frac{1}{2}$ cup shortening
 yolks of 3 hard-boiled
 eggs
 1 cup sugar
 1 tsp. salt
 2 raw eggs
 grated rind of 1 lemon
 $\frac{1}{4}$ tsp. nutmeg
 1 cup Manischewitz's
 Matzo Meal
 3 apples
 (medium size)
 1 tsp. lemon juice
 $\frac{1}{2}$ cup chopped nuts
 $\frac{1}{3}$ cup sugar mixed
 with 1 tsp. cinnamon

Matzo Pudding No. 3

Beat sugar and yolks until light, add apples, lemon rind and matzo meal. Fold in stiffly-beaten whites. Put in spring form, sprinkle almonds on top and bake in a moderate oven.

Matzo Pudding No. 4

Soak matzos in water until soft, then drain off excess water, but do not press dry. Add eggs (well beaten), sugar, and apple (cut small or grated). Add salt, raisins, cinnamon, and melted fat; mix all together well. Pour into a greased, warm baking dish. Dot top with pieces of butter and sprinkle with sugar and cinnamon. Bake at 350° for 45 minutes, and serve with a fruit sauce.

The following orange sauce is good with it: 2 egg whites, $\frac{1}{2}$ cup sugar, $\frac{1}{2}$ cup orange juice, 1 tbsp. grated orange rind, candied orange peel.

Beat egg whites until stiff and dry. Add sugar and orange juice gradually, beating constantly. Just before serving, mix in grated orange rind, and use candied orange peel for garnishing.

Matzo Pie

Soak the matzos in water for 10 minutes, then squeeze out excess moisture. Cream the shortening, add matzos, and stir until thoroughly blended. Mash the yolks of the 3 hard-boiled eggs with a fork until they have a crumb-like appearance; add them to the mixture, then the cup of sugar, salt, and the 2 raw eggs, well-beaten. Add the grated lemon rind, nutmeg, and last, the matzo meal, stirring the batter thoroughly as each ingredient is added.

Cube the apples, then moisten them with the lemon juice. Grease a large pie pan, spread on half the batter, put over it the apples, and sprinkle them with mixed-sugar-and-cinnamon, and chopped nuts. Spread on top the other half of the batter, dipping spoon in melted fat to keep the batter from sticking to spoon. Bake in a moderate oven 30 to 40 minutes. This recipe may be varied by using 1 lb. cooked prunes, which have been mashed to a pulp for the filling.

- 1 lb. *Manischewitz's Matzos* (9 $\frac{1}{3}$ cups, crumbled)
 6 apples
 12 eggs
 1 $\frac{1}{2}$ cups chicken fat
 1 tsp. salt
 $\frac{1}{4}$ tsp. pepper
 1 $\frac{1}{2}$ tsp. cinnamon
 $\frac{1}{2}$ cup sugar
 2 lemons, grated rind and juice
 1 tsp. vanilla
 1 $\frac{1}{2}$ cups cold water
 $\frac{1}{2}$ cup chopped walnuts
 $\frac{1}{2}$ cup raisins

- 3 *Manischewitz's Matzos*
 $\frac{2}{3}$ cup currants (1 $\frac{1}{4}$ lb.)
 $\frac{1}{2}$ cup raisins (1 $\frac{1}{4}$ lb.)
 $\frac{3}{4}$ cup brown sugar
 4 tbsp. melted fat
 3 large apples
 1 lemon, rind only
 6 eggs
 2 tsp. cinnamon

- 3 *Manischewitz's Matzos*
 2 eggs
 1 cup sour cream
 1 tbsp. butter
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{2}$ cup sugar
 $\frac{1}{8}$ tsp. pepper
 $\frac{1}{4}$ cup raisins

- Manischewitz's Matzo Meal* (about $\frac{3}{4}$ cup)
 6 eggs

Apple Pudding No. 1

Crumble matzos, cover with water and let soak for 5 minutes; then drain. Beat egg yolks, add water, chicken fat, 1 tsp. cinnamon, salt and pepper, grated lemon rind, vanilla, and walnuts. Add matzos and fold in stiffly-beaten egg whites. Grease a pudding dish and put in a layer of the mixture. Pare apples and slice finely, then put a layer of them on the pudding. Sprinkle top with part of the sugar, remaining cinnamon, raisins and lemon juice. Repeat layers twice more and bake in a hot oven (375°) until brown—about 45 minutes. Serve with any desired sauce.

Apple Pudding No. 2

Soak matzos, then squeeze water out. Add apples, pared and cut in small thick pieces. Add currants, raisins, cinnamon, lemon rind, sugar, and fat. Mix all with well-beaten eggs, pour in a greased dish and bake in a moderate oven (350°) for about 45 minutes, until the apples are tender. This pudding can be boiled if preferred. Serve with rum sauce.

Sour Cream Pudding

Break matzos in small pieces; pour boiling water over them and drain. Pour cold water over them and drain again. Add other ingredients, place in greased pudding dish, and bake 45-60 minutes in moderate oven (325-350°).

Beolas

Beat eggs until very light; add just enough meal to give consistency to the mixture. Drop by spoonfuls into deep fat heated to 375°. When light brown drain on brown paper. Serve cold with syrup made by boiling together for 5 minutes 1 cup sugar, 1 cup water, and $\frac{1}{2}$ tsp. cinnamon.

1 Manischewitz's Matzo

2 tbsp. butter

3 eggs

1/4 tsp. salt

1/8 tsp. pepper

Matzo and Eggs

Soak matzo until soft, then press out excess water. Heat butter in skillet, add matzo and fry until well done. Then add seasoning and beaten eggs and scramble. If desired, add 1/3 cup milk to eggs.

1 1/2 Manischewitz's Matzos

1 tbsp. fat

1/2 cup Manischewitz's Matzo Meal

2 eggs

2 tbsp. sugar

1/8 tsp. salt

Matzo Meal Pie Crust

Soak matzos, press dry as possible, then put in skillet with the fat, and heat until dry. Then mix matzos with all other ingredients. As it is impossible to roll this dough, press it into pie plate with hands, making it 1/4 inch thick.

1 cup Manischewitz's Matzo Meal

1 pint milk

2 eggs

2/3 cup brown sugar

4 tbsp. butter

1 lemon, grated rind only

1 tbsp. rum if desired

Batter Pudding

Make a batter of the eggs, milk and meal; add sugar and melted butter, lemon rind and rum. Pour into a greased bowl and boil for one hour or bake for 1 1/2 hours in a moderate oven. This recipe will serve about 10 persons.

1 cup water

1/3 cup fat

1 cup Manischewitz's Matzo Meal

1/2 tsp. salt

4 eggs

Cream Puffs

Bring water and fat to a boil, then pour in meal and salt, and continue to cook and stir until dough no longer sticks to pan. Remove from fire, add unbeaten eggs one at a time, beating in each one thoroughly. Drop by tablespoonfuls on greased sheet, and bake for 25 minutes at 450°, then for about another 45 minutes at 325°, or until crisp through. This amount will make 12 puffs. When cool, slit puffs along one side, insert about a tablespoon of filling, and sprinkle with powdered sugar.

2 eggs

3/4 cup sugar

1 tbsp. potato flour

1 tsp. butter

1 lemon

1 cup water

Filling for Cream Puffs

Beat eggs well. Mix sugar and flour, then add to eggs, beating in slowly. Add lemon juice, butter, and water. Cook in double boiler until thick, and when cool insert in shells. If filling is forced into puffs through a small opening with a pastry tube, double the filling recipe, as the shells hold more when not slit.

3 *Manischewitz's*
Matzos

2 eggs
6 *tbsp. sugar*
2 *tsp. cinnamon*
4 *tsp. grated lemon*
rind

Matzos Dipped in Eggs

Soften matzos in milk or water, then cut into fourths or eighths. Dip into beaten eggs and fry in butter until brown. Mix together sugar and cinnamon and sprinkle over hot matzos. Sprinkle lemon peel on top and serve.

6 *Manischewitz's*
Matzos

2 *tsp. salt*
4 *tbsp. sugar*
1½ *tsp. cinnamon*
4 eggs

Scrambled Matzos

Soak matzos in water until soft, then squeeze out excess water. Beat eggs and add to matzos. Add salt, sugar, and cinnamon—and fry.

1 *Manischewitz's Matzo*

1 egg
⅛ *tsp. salt*
⅛ *tsp. pepper*
1 *tbsp. butter*

Matzo Omelet

Break matzo into pieces about 1 inch square, scald with hot water, and drain immediately. Beat egg well, add seasonings and matzo. Heat butter in skillet, pour in omelet and fry until brown on both sides. Serve hot.

3 eggs

¾ *cup water*

½ *cup Manischewitz's*
Matzo Meal

¼ *tsp. salt*

2 *tbsp. butter or other*
fat

Matzo Meal Omelet

Beat eggs with Dover beater until very light and foamy. Add water, salt and matzo meal, mix thoroughly. Heat butter in a large frying pan, and pour mixture into it. Let cook until bottom is brown, then turn and brown other side. If preferred, cook as individual omelets. Serve with jam, honey, syrup, or sugar and cinnamon.

6 *Manischewitz's*
Matzos

4 *tbsp. goose fat*
3 eggs

Matzo Scrambled Eggs

Break matzos in small pieces and put in colander. Pour boiling water over them; drain quickly—they should be moist, but not soggy. Beat eggs well. Heat goose fat or oil in spider, add egg mixture; then scrape and scramble carefully from bottom of the pan with spoon. While scrambling, add four *tbsp. sugar* and cook gently until the eggs are set. Serve at once. The sugar may be omitted if desired.

$\frac{1}{2}$ tbsp. Manischewitz's
Cake Meal

3 tbsp. water

1 egg

$\frac{1}{4}$ tsp. salt

Noodles No. 1

Beat egg slightly, stir in salt, water, and cake meal. Heat a little fat or oil in spider, pour in enough batter to cover bottom, brown one side, then turn and brown the other. Place on flat surface, and when cool, cut into strips about $\frac{1}{8}$ -inch wide. Drop into boiling soup just before serving.

$\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
Cake Meal

1 cup potato flour

5 eggs

Noodles No. 2

Mix ingredients and knead thoroughly. Roll out thin as possible and set aside for an hour or so to dry somewhat. Cut any desired shape or size. Dry and when needed boil noodles for 20 minutes in salt water before dropping into soup. Noodles may also be served as a vegetable.

2 eggs

1 tbsp. water

1 tsp. salt

$\frac{2}{3}$ cup Manischewitz's
Cake Meal

Noodles No. 3

Beat eggs, add water, salt, and knead in cake meal. Roll out as thin as possible on a floured board and set aside for about $\frac{1}{2}$ hour to dry somewhat, then roll up like jelly roll and cut into thin slices, or cut in any desired shape. Dry, and before serving, boil 20 minutes in salt water.

3 eggs

$\frac{2}{3}$ cup Manischewitz's
Cake Meal

$\frac{1}{8}$ tsp. salt

$\frac{1}{2}$ tsp. potato flour

Mandleich

Beat eggs, add meal, potato flour, and salt. Knead, roll $\frac{1}{4}$ -inch thick, and cut in $\frac{1}{4}$ -inch squares. Fry in deep fat heated to 375° until brown, and serve in soup.

2 eggs

$\frac{1}{4}$ tsp. salt

2 tbsp. Manischewitz's
Matzo Meal

2 tbsp. potato flour

Matzo Meal Noodles

Beat eggs slightly, add salt, meal, and potato flour. Heat 1 tsp. of fat in frying pan; pour in batter, cook until brown on one side, then turn and brown the other. Turn out on a board, cool, and cut into strips $\frac{1}{16}$ -inch wide. As the pancake is thick, the result will be broad noodles. Drop into soup just before serving.

**1 cup Manischewitz's
Matzo Meal**

1/4 tsp. salt
2 eggs
3 tbsp. fat
cold water

Dumplings

Measure meal and salt in bowl. Add melted fat, eggs (well beaten), and mix well. Add water gradually (about 1/2 cup) to make loose batter. Shape into balls and drop into boiling salted water. Let boil 10 to 15 minutes. Drain and drop into soup a few minutes before serving.

2 eggs

1/4 tsp. sugar

1/8 tsp. salt

**1/2 tsp. Manischewitz's
Matzo Meal**

**a few walnuts ground
fine**

Soup Macaroons

Mix egg yolks with sugar, salt, matzo meal, and walnuts. Fold in the egg whites, beaten stiff. Drop by teaspoonfuls into deep hot fat. Place in soup at table.

**3 Manischewitz's
Matzos**

**1 cup Manischewitz's
Matzo Meal**

4 eggs

2 tbsp. fat

1/2 tsp. salt

1 tbsp. chopped parsley

Matzo Dumplings

Soak matzos in cold water 5 minutes, then press out excess moisture. Beat eggs well, add fat, salt, soaked matzos, meal, and parsley. Mix well, cover, and put in icebox 4 or 5 hours before using. Then roll balls, drop in boiling soup, cover, and boil 1/2 hour.

**1 2/3 cups Manischewitz's
Matzo Meal**

1 1/2 cups boiling water

1/2 lb. liver

3 eggs

1 roasted onion

4 tbsp. fat

1 tsp. salt

1/4 tsp. pepper

Liver Knoedel

Bake liver, and when cool grind it together with roasted onion. Pour boiling water over matzo meal, let cool; then mix thoroughly all ingredients, and roll balls the size of a walnut. Put into boiling soup or salt water and let cook 20 minutes. This recipe makes about 24 knoedels.

4 eggs

**3/4 cup Manischewitz's
Whole Wheat Meal**

1/2 tsp. salt

1/4 lb. cottage cheese

Whole Wheat Knoedel

Mix all ingredients and let stand for 10 minutes. Bring a half panful of water to boiling point and add 1 tbsp. of salt. Form the dough into balls and put into the salted hot water. Allow to cook until balls are soft.

3 eggs
 $\frac{3}{4}$ cup Manischewitz's
 Matzo Meal
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt

Fluffy Knoedel

Beat whites until stiff, then beat in yolks of eggs. Fold in matzo meal and salt. Let stand 5 minutes, then form balls with a spoon and drop into boiling soup stock or salt water. Cover and cook 45 minutes. Recipe makes 12 large balls.

4 Manischewitz's
 Matzos
 $\frac{1}{2}$ medium sized
 onions
 3 tbsp. chicken fat
 2 tbsp. parsley
 $\frac{1}{4}$ tsp. pepper
 2 tsp. salt
 4 tsp. sugar
 4 eggs
 $\frac{1}{3}$ - $\frac{1}{2}$ cup
 Manischewitz's
 Matzo Meal

Matzo Knoedel No. 1

Soak matzos in cold water, then drain and press out well. Chop onions and brown in chicken fat. Add $\frac{1}{3}$ of the browned onions to the matzos; then add salt, pepper, parsley, sugar, beaten eggs, and enough meal for forming balls. Boil balls 20 minutes in salt water (1 tsp. salt to 1 qt. water). Serve in place of potatoes and garnish with remaining onion. Matzo knoedel are lighter if made an hour before required and put in ice chest until ready to boil.

2 Manischewitz's
 Matzos
 2 tbsp. chicken fat
 1 tbsp. chopped onion
 $\frac{1}{4}$ tsp. pepper
 $\frac{1}{2}$ tsp. ginger
 $1\frac{1}{2}$ tsp. salt
 1 tbsp. chopped parsley
 1 cup Manischewitz's
 Matzo Meal
 4 eggs

Matzo Knoedel No. 2

Soak matzos in water until soft, then squeeze dry as possible. Fry in chicken fat, adding onion, seasonings, and meal while matzos are hot. Remove to a bowl and, when cool, beat in eggs one at a time. Form balls, roll in matzo meal and chicken fat, drop in boiling soup or salt water, and boil 20 minutes.

6 Manischewitz's
 Matzos
 3 eggs
 2 tbsp. chicken fat
 1 tbsp. chopped parsley
 5 medium sized onions
 2 tsp. salt
 $\frac{1}{4}$ tsp. pepper
 $\frac{1}{2}$ tsp. ginger
 $\frac{1}{3}$ cup fat

Matzo Knoedel No. 3

Soak matzos in boiling water for 1 minute. Drain and press through sieve. Fry three onions in chicken fat until brown, then add matzos and fry until matzos are dry. Remove to a bowl, add seasoning and the yolks of the eggs. Beat together for a few minutes, then add the egg whites beaten stiff. Form into balls by rolling in a little matzo meal. Drop into boiling salt water (1 tsp. salt to 1 qt. water) for 15 minutes. Drain and pour over them the fat in which the other 2 finely cut onions have been browned.

$\frac{1}{2}$ lb. cottage cheese
($\frac{1\frac{1}{8}}$ cups)
3 eggs
 $\frac{3}{4}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal
 $\frac{3}{4}$ tsp. salt
 $\frac{1}{8}$ tsp. pepper

3 tbsp. melted butter
3 tbsp. milk
3 eggs
1 tsp. salt
1 cup Manischewitz's
Matzo Meal
1 cup cottage cheese
 $\frac{1}{2}$ tsp. sugar

3 cups Manischewitz's
Matzo Meal
 $\frac{1}{2}$ cup fat
1 cup water
8 or 9 eggs
2 tsp. salt
 $\frac{1}{2}$ tsp. pepper

1 lb. prunes
3 eggs
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
3 tbsp. butter or
substitute
 $\frac{3}{4}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal
12 raisins
12 almonds

Cheese Knoedel No. 1

Mix ingredients, then roll mixture into small balls flattening them a little. Cook in boiling salt water for 10 minutes. Drain and serve with butter. Recipe makes about 15 knoedels.

Cheese Knoedel No. 2

Beat eggs, add butter, milk, and $\frac{1}{2}$ tsp. salt. Add matzo meal slowly, mix well, and let stand 10 minutes. Mix cheese with sugar and remaining salt. Roll some dough into a ball, dent in center, and put in about 1 tbsp. of the cheese, then mold dough over cheese so none can escape. Drop balls in boiling salt water and boil 15 minutes. Serve slightly warm, with sour cream poured over top. Recipe makes 10 to 12 knoedels.

Soup Nuts

Bring fat, water, and seasonings to a boil, then add gradually to matzo meal, mixing well with fork, so that no dry meal remains. Beat eggs into mixture, then knead thoroughly. Grease hands, and roll dough into marbles about $\frac{3}{8}$ -inch in diameter. Place on a greased sheet, and bake in hot oven (400°) for $\frac{1}{2}$ hour until brown.

Fruit Knoedel

Wash prunes, cover with water, and soak overnight. Next day, put on to cook in same water used for soaking, and while cooking, mix knoedels. Beat egg whites stiff, add beaten yolks, salt, melted fat, and meal. Wet hands and roll balls about size of a walnut from dough, putting a raisin and almond inside each. Sweeten prunes to taste, then put them with the knoedels in a deep dish, so that the prune juice covers the knoedels. Bake $\frac{1}{2}$ hour in a moderate oven.

1¼ cups *Manischewitz's*
Matzo Meal

½ *tbsp. salt*

¼ *cup chicken fat*

½ *cup hot water*

3 *eggs*

½ *tsp. onion juice*

Knoedel No. 1

Stir hot water and salt into fat. Let cool a little, then add well-beaten eggs, onion juice and matzo meal. Mix well and let stand 1 hour. Then boil 1½ qts. water, adding 1 *tbsp. salt* and 1 large onion. Let boil 5 minutes, then drop in balls rolled from matzo meal mixture. Boil 20 minutes and serve in soup.

2 cups *Manischewitz's*
Matzo Meal

2 *tsp. salt*

½ *tsp. pepper*

¼ *cup chicken fat*

3 *eggs*

1¼ *cups water*

Knoedel No. 2

Beat together all ingredients and let mixture stand for ½ hour. Then grease hands and roll small balls. Drop them into boiling soup or salt water; boil about 20 minutes.

2 *eggs*

½ *cup water*

¼ *tsp. salt*

⅛ *tsp. pepper*

1 *tsp. melted fat*

1 *tbsp. potato flour*

1 *cup Manischewitz's*
Matzo Meal

Knoedel No. 3

Beat eggs, add water, seasoning, fat, and potato flour mixed with ½ cup meal. Then add about another ½ cup meal until dough is just stiff enough to roll into balls. Grease hands and roll balls about size of a walnut. Put into boiling salt water or soup and boil for 20 minutes. They may also be used in place of potatoes for a pot roast. This recipe makes about 12.

1 *tbsp. fat*

2 *eggs*

½ *tsp. salt*

¼ *tsp. pepper*

¼ *tsp. ginger*

2 *tsp. parsley, chopped*

½ *cup Manischewitz's*
Matzo Meal

Knoedel No. 4

Cream fat, then beat in 1 egg, add seasoning and half the meal. Beat in other egg, and add remaining meal. Make small balls, drop into soup and let boil for about 10 minutes. Try one first; if it should fall apart, the mixture needs a little more meal. Add as little as possible, for the less used the lighter the balls will be.

3 eggs
1 *tb*sp. poultry fat
 $\frac{1}{2}$ cup grated or
chopped almonds
 $\frac{1}{2}$ *tsp*. sugar
 $\frac{1}{8}$ *tsp*. nutmeg
 $\frac{1}{8}$ *tsp*. salt
 $\frac{1}{4}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal

Knoedel No. 5

Beat eggs separately, then fold whites into yolks. Work fat into meal, add almonds and seasoning; then fold this mixture into the eggs. Drop by teaspoons into deep fat (heated to 375°) and fry until light brown. Drain on brown paper, keep warm in oven, and serve in soup. Makes about 30.

$3\frac{1}{2}$ *tb*sp. Manischewitz's
Matzo Meal
 $\frac{1}{8}$ *tsp*. ginger
 $\frac{1}{4}$ *tsp*. cinnamon
1 *tsp*. ground almonds
 $\frac{1}{8}$ *tsp*. pepper
 $\frac{1}{4}$ *tsp*. salt
 $\frac{1}{2}$ *tb*sp. chicken fat or
clarified dripping
1 egg

Knoedel No. 6

Beat egg separately; to the yolk add other ingredients, folding in egg white last. Roll this paste into small balls and boil for 20 minutes in soup.

Use level measurements in preparing all recipes.

$1\frac{1}{8}$ cups Manischewitz's
Matzo Meal
1 *tb*sp. chicken fat
1 cup lukewarm water
2 eggs
 $\frac{1}{2}$ cup mashed potatoes
 $2\frac{1}{2}$ *tsp*. salt
1 *tb*sp. chopped parsley
 $\frac{1}{4}$ *tsp*. ginger
 $\frac{1}{4}$ *tsp*. pepper

Knoedel No. 7

Beat chicken fat until white. Mix well with eggs. Add water, meal and potato, and stir together. Season with parsley, ginger, salt and pepper—then form small balls the size of marbles and drop them into boiling soup. Boil for about 15 minutes.

1 *tb*sp. Manischewitz's
Matzo Meal
 $\frac{3}{4}$ *tsp*. salt
 $\frac{3}{4}$ *tsp*. nutmeg
1 *tb*sp. parsley
3 *tb*sp. marrow
3 egg yolks

Marrow Dumplings

Cream marrow, add salt, nutmeg and parsley. Mix in egg yolks gradually and add matzo meal, using just enough to be able to roll small balls from the mixture (about 1 *tb*sp.). Add dumplings to boiling soup and boil for 15 minutes. This recipe makes 9 to 10 dumplings.

6 medium sized
potatoes
1½ tsp. salt
2 eggs
Manischewitz's
Matzo Meal (about
¾ cup)

Potato Knoedel No. 1

Peel and boil potatoes, then mash, adding salt. When cool, add slightly beaten eggs, and just enough meal to hold mixture together. Mould in egg shape and drop into boiling salt water (1 tsp. salt to 1 qt. water). Boil 20 minutes, then spread with chicken fat and brown in hot oven, or serve with browned onions.

1 cup grated raw
potato
1½ cups Manischewitz's
Matzo Meal
¼ cup chicken fat
3 eggs
¼ tsp. pepper
¾ tsp. salt
½ cup water

Potato Knoedel No. 2

Beat together all ingredients, let stand 1 hour. Grease hands, and roll balls from mixture. Drop them into boiling broth, or salted water, and cook for about 1 hour. Recipe makes 24 balls size of a walnut.

1 lb. can salmon
½ cup mashed carrots
1 cup mashed potatoes
1 medium sized onion,
chopped
1 cup cooked rice
2 tsp. salt
2 eggs
¼ cup Manischewitz's
Meal

Salmon Croquettes

Drain liquid off salmon, then mash together all above ingredients. Form croquettes, roll them in matzo meal, and fry in deep fat until brown, at 375°.

Use level measurements in preparing all recipes.

1 cup vegetables taken
out of soup
½ cup Manischewitz's
Matzo Meal
2 eggs
2 tbsp. chicken fat
½ tsp. salt
⅛ tsp. pepper

Vegetable Knoedel

Remove vegetables from soup and mash well. Add the other ingredients, mix well and make balls about the size of a walnut. Drop balls back into boiling soup, cover and cook slowly for 1 hour.

This recipe makes about 10 knoedels.

2 cups salmon
1 cup Manischewitz's
Matzo Meal
4 egg yolks, well-beaten
4 tbsp. melted butter
¼ tsp. salt
1 tsp. poultry seasoning
1 tsp. chopped parsley
4 egg whites, beaten
stiff

Salmon Loaf No. 1

Mix in order given, and steam in a greased mold 1 hour. Serve hot or cold. Eaten hot, serve with the following sauce: 1 cup milk, 1 egg, 1 tbsp. cornstarch, 2 tbsp. butter, 1 tsp. catsup, ¼ tsp. salt, ⅛ tsp. cayenne.

Cook over hot water until it thickens, stirring constantly.

1 lb. can salmon
2 eggs
1 tsp. salt
⅛ tsp. pepper
1 cup Manischewitz's
Matzo Meal

Salmon Loaf No. 2

Mix ingredients thoroughly, using salmon liquid also. Pack in a greased loaf pan and bake 30 minutes in a slow oven. When done, turn out on a platter and serve, surrounded with creamed peas and garnished with parsley.

½ lb. can salmon
2 eggs, beaten slightly
1 tbsp. milk
1 tbsp. Manischewitz's
Matzo Meal
1 small onion, chopped
½ tsp. salt
⅛ tsp. pepper
3 tbsp. butter
2½ to 3 cups mashed
potatoes

Baked Salmon

Mix together all ingredients except butter and mashed potatoes. Melt 2 tablespoonfuls butter in a pudding pan and then line bottom and sides with potatoes, arranging them about 1 inch in width. In the center, pour salmon mixture. Dot top of potatoes with remaining butter and bake in a moderate oven about ½ hour then increase heat for a few minutes to brown potatoes.

2 Manischewitz's
Matzos
2 eggs
1 tsp. salt
⅛ tsp. pepper
juice ½ lemon
1 lb. can salmon
1 tbsp. butter
1 cup mashed potatoes

Salmon Sandwiches

Break up matzos and sprinkle a little water over them. Beat eggs, add matzos, salt, pepper, lemon juice, potatoes, and salmon, from which liquid has been drained. Mash together and put in a buttered bread pan. Dot top with a tablespoon of butter and bake about 45 minutes in moderate oven, 350°. When cold cut in slices for sandwiches.

1 can tuna fish
1 tbsp. butter
 $\frac{2}{3}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal
1 cup hot milk
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{8}$ tsp. pepper
2 eggs

Tuna Fish Pudding

Mash fish well with potato masher. Melt butter in milk, add meal, seasoning and fish. Add well-beaten eggs. Put in a buttered container and steam 1 hour. Turn out on a platter and pour around it a sauce made from the following ingredients: 1 tbsp. butter, $1\frac{1}{2}$ tbsp. flour, 1 cup milk, tuna fish liquid, $\frac{1}{2}$ tsp. salt, $\frac{1}{8}$ tsp. cayenne pepper.

Slices of fish (kind and
number to suit
family)
beaten egg
Manischewitz's Matzo
Meal
salt and pepper

Fried Fish

Dust slices of fish with salt and pepper, roll them in matzo meal, dip into egg, then again in meal. Fry in deep fat at 350° until brown.

6 potatoes boiled and
mashed with 3 tbsp.
chicken fat (or about
3 cups left-over
mashed potatoes)
3 eggs
 $\frac{2}{3}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal
2 tsp. salt
 $\frac{1}{4}$ tsp. pepper
2 cups cooked chicken
or meat ground or
cut fine

Chicken or Meat Balls

Mix potatoes with 2 beaten eggs, meal, salt and pepper. Bind meat with other egg; season to taste. Take a spoonful of potato, place some meat on it, cover with more potato, and roll into a ball. Place in a greased pan and bake in hot oven until brown.

Use level measurements in preparing all recipes.

$\frac{1}{2}$ lb. cooked calf's
liver
 $\frac{1}{2}$ lb. cooked meat
 $\frac{1}{2}$ cup gravy
4 tsp. salt
 $\frac{1}{4}$ tsp. pepper
 $1\frac{1}{2}$ lbs. potatoes
1 cup Manischewitz's
Matzo Meal
4 eggs

Potato Filled Pancakes

Chop calves liver and meat; mix with gravy, 1 tsp. salt, and 1 egg. Cook potatoes until soft, drain, and mash. Add other 3 eggs, the meal, 3 tsp. salt, and pepper, mixing all to a dough. Roll little biscuits, then put about 1 tbsp. of meat mixture between two. Press edges together, fry in hot fat until brown. Serve with gravy, to which any of the meat mixture remaining can be added.

1 cup dried lima beans
(or 3 cups canned)

$\frac{2}{3}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal

3 eggs

$\frac{3}{4}$ tsp. salt

2 tbsp. butter

$\frac{1}{2}$ tsp. sage

$\frac{1}{4}$ tsp. pepper

white meat of 2
chickens

3 eggs

1 onion, grated

3 tsp. salt

$\frac{1}{4}$ tsp. pepper

1 cup Manischewitz's
Cake Meal

2 cups cooked tomatoes

$\frac{1}{2}$ lemon

3 tbsp. sugar

5 green peppers

1 lb. ground beef

2 Manischewitz's
Matzos

2 eggs

2 tbsp. salt

$\frac{1}{2}$ tsp. pepper

2 tbsp. Manischewitz's
Matzo Meal

3 cups chopped
cabbage

2 lbs. tomatoes

1 stalk celery

$\frac{1}{2}$ lb. carrots

$\frac{1}{2}$ lb. onions

Raw white meat of
a chicken

$\frac{1}{3}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal

2 eggs, well-beaten

Mock Sausage

Pick over dried beans, wash, cover with cold water and let soak overnight. Next day drain, add 1 qt. cold water and 1 tsp. salt, and boil until soft. Force beans through a strainer, add other ingredients, and shape mixture into form of sausages. Roll them in meal, egg, in meal again, and sauté until brown all over. Serve with gravy or tomato sauce. Recipe makes about 24 sausages.

Chicken Cutlets

Put cooked white meat of 2 chickens through meat grinder, add eggs, onion, salt, pepper, and meal. Mix well, and roll into small rounds like meat rissoles. Put into skillet with hot fat and brown on both sides, then remove to baking pan. Mix tomatoes with lemon juice and sugar; pour over cutlets. Bake in moderate oven $\frac{1}{2}$ hour.

Stuffed Peppers

Cut peppers in half, remove stems and wash out white seeds. Strain juice off tomatoes and keep for baking peppers. Break up matzos and mix with beef, eggs, meal, cabbage, tomatoes, and seasonings. Fill halves of peppers with this mixture and bake them in tomato juice until soft (about $1\frac{1}{2}$ hours).

Mock Fish Balls

Slice fine half the carrots, onions, and celery, and place in kettle. Put other half of vegetables and chicken through a meat grinder, then into a chopping bowl, and while chopping, gradually add eggs and matzo meal. Dip hands in cold water, and roll balls from the mixture. Place them in the kettle with the sliced vegetables, and fill kettle with cold water. Cover and boil slowly 3 to 4 hours. One hour before removing from fire season to taste, and when done, let cool, then remove balls carefully.

2½ lbs. ground beef
1 onion, grated
2 eggs
1 cup Manischewitz's
Matzo Meal
2 cups canned tomatoes
2 tsp. salt
¼ tsp. pepper
½ cup celery tops,
cut fine

Meat Loaf No. 1

Mix ingredients thoroughly, and shape into a long loaf. Place in a heavy baking pan, pour a little water around it, and bake for 1½ hours at 400°.

Use level measurements in preparing all recipes.

1 lb. ground beef
1 lb. ground veal
1 or 2 eggs
½ cup Manischewitz's
Matzo Meal
1 onion
2 tbsp. tomato
1½ tsp. salt
1 tbsp. fat

Meat Loaf No. 2

Mix thoroughly meat, matzo meal, tomato, salt, and well-beaten egg. Form into loaf, and pour over it the rest of the can of tomatoes, or surround with just enough water to prevent burning. Cut onion fine over top and dot with fat. Bake at 400° for 1 to 1½ hours.

1 fish weighing about
2½ lbs.
6 Manischewitz's
Matzos
4 tbsp. parsley
2 tbsp. grated onion
1 onion, minced
1 tsp. thyme
¼ tsp. red pepper
¼ tsp. black pepper
2½ tsp. salt
5 tbsp. butter
2 cups water
2 cups tomato juice
½ tsp. Worcestershire
sauce
2 tbsp. green pepper
1 tbsp. potato flour
1 piece garlic, if
desired

Baked Stuffed Fish

Scale and clean fish, and sprinkle with salt inside and outside. Soak matzos in water until soft, then squeeze as dry as possible; add 2 tbsp. parsley, the grated onion, thyme, half of the black and red pepper, and 1½ tsp. salt. Stuff fish with this and pin edges of fish together by inserting tooth picks in holes pierced about 1½ inches apart, then lacing a string around the tooth picks.

Dredge fish with matzo meal, salt, pepper, and put 5 tbsp. butter on top. Place on a greased fish rack, or on a strip of cloth laid in the bottom of baking pan to facilitate the removal of fish. Place uncovered in oven with heat at 450° for 30 minutes. While searing, mix together potato flour, water, tomato juice, Worcestershire sauce, minced green pepper and onion, garlic, and 2 tbsp. parsley, 1 tsp. salt, and remainder of red and black pepper. Pour this sauce over the fish after it has been seared for 30 minutes. Reduce heat to 300° and continue to bake fish 15 minutes for each pound until done, basting frequently with the sauce. Remove fish whole and serve sauce from gravy boat.

1 egg
 $\frac{1}{4}$ tsp. salt
 $\frac{3}{4}$ cup cold water
 $\frac{1}{4}$ cup chicken fat or oil
1 tsp. baking powder
flour (about 3 cups)
2 Manischewitz's Matzos
1 cup chicken meat, cut up
 $\frac{1}{4}$ cup chicken gravy
1 tsp. salt

Chicken Kneshas

Make pie crust of first 6 ingredients. Roll out $\frac{1}{4}$ inch thick, and cut into rounds size of a saucer. Crumble matzos and mix with chicken, salt and gravy. Put a tablespoonful on each round of dough, wet edges and press together. Bake 30 minutes at 425°. Serve with chicken gravy.

Use level measurements in preparing all recipes.

3 Manischewitz's Matzos
4 medium slices Bermuda onion
4 cups canned tomatoes
1 tsp. salt
 $\frac{1}{4}$ tsp. pepper
2 tbsps. sugar
3 tbsps. butter

Tomato Matzos—Scalloped

Grease baking dish, put in slices of onion. Season tomatoes with salt, pepper, and sugar. Put over the onion alternate layers of tomato and whole matzos. Dot the top matzo with the butter. Cover and bake in a hot oven (375°) about $\frac{1}{2}$ hour.

Use level measurements in preparing all recipes.

1 pound liver
2 large onions
 $2\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{4}$ tsp. pepper
2 tbsps. fat
 $\frac{1}{4}$ cup Manischewitz's Matzo Meal
 $\frac{1}{2}$ cup water
2 hard boiled eggs
5 eggs
4 or 5 Manischewitz's Matzos

Liver Pie

Parboil slices of liver for 15 minutes and blanch in cold water. Remove outer skin and veins, then put through a food chopper. Brown onions in fat, add to liver. Add chopped, hard-boiled eggs, 2 tsp. salt, $\frac{1}{8}$ tsp. pepper and mix in 2 beaten eggs. Dip matzos in cold water for a moment—do not soften them so that they will break. Cut them to fit a baking pan, cutting enough for 3 layers of matzos. Mix matzo meal with the water and 3 eggs and remaining salt and pepper and dip the pieces of matzos in this mixture. Put a layer of matzos in greased baking pan, then a layer of liver mixture, alternating until you have 2 layers of liver and three of matzos. Bake in moderate oven (350°) until brown—about 45 minutes, and serve.

$\frac{2}{3}$ cup cooked grated
beets
1 onion
2 tbsp. fat
2 eggs
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{8}$ tsp. pepper
 $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal

Beet Balls

Chop onion and brown in the fat, then mix all ingredients well and form balls. Make a sweet and sour tomato sauce (see recipe for Sweet and Sour Meat Balls) and cook beet balls in it for 1 hour over a slow fire.

Use level measurements in preparing all recipes.

2 eggs, beaten
3 cups milk
2 cups Manischewitz's
Matzo Meal
2 cups cooked spinach
4 tbsp. melted butter
3 tsp. salt

Baked Spinach

Mix ingredients well and put in greased casserole. Bake in a slow oven (300°) until fairly stiff—45-60 minutes.

1 can tomatoes
1 cup Manischewitz's
Matzo Meal
salt
pepper
butter

Baked Tomatoes

Mix matzo meal with tomatoes. Add salt and pepper and turn into baking dish. Sprinkle meal over the top of tomatoes and pour melted butter over the mixture. Place in moderate oven and bake until browned.

3 lb. head cabbage
7 tsp. salt
 $\frac{1}{2}$ tsp. pepper
1 lb. ground meat
2 lbs. tomatoes
2 Manischewitz's
Matzo, crumbled
2 eggs
2 tbsp. Manischewitz's
Matzo Meal

Tamales

Cut heart out of cabbage, then cover cabbage head with boiling water, adding 1 tsp. salt. Cover tightly and let stand 5 or 10 minutes, until leaves are soft enough to roll without breaking. Then remove 10 outer leaves and chop up remaining cabbage. Mix meat, eggs, rest of salt, pepper, matzos, matzo meal, tomatoes, and chopped cabbage. Put about 2 tbsp. of this mixture in each of the large leaves, roll them up and tie with string. Place on a greased pan and bake for 2 hours in moderate oven. It is not necessary to have water around them.

1 cooked cauliflower
2 *tb*sp. Manischewitz's
Matzo Meal
4 eggs
1½ *tsp.* salt

3 cups cooked and
ground string beans
3 eggs
1 cup Manischewitz's
Matzo Meal
½ *tsp.* salt
2 *tbsp.* fat

1 cauliflower
3 cups stewed or
canned tomatoes
2 *tb*sp. butter
2 *tb*sp. grated onion
2 *tb*sp. potato flour
1½ *tb*sp. vinegar
1½ *tb*sp. tomato
ketchup
⅛ *tsp.* red pepper
⅛ *tsp.* black pepper
1 *tsp.* salt
2 *tsp.* sugar
2 *tsp.* Worcester's
sauce
3 or 4 *tb*sp. grated
cheese
Manischewitz's
Matzo Meal or
crushed Matzos

1 lb. ground meat
½ *cup* water
½ *cup* Manischewitz's
Matzo Meal
1 grated onion
1 egg
1 *tsp.* salt
⅛ *tsp.* pepper

Cauliflower Pancakes

Mash cauliflower well; mix with beaten eggs, meal, and salt. Drop by tablespoonfuls into hot butter and fry until brown. This recipe makes about 12 cakes.

String Bean Pancakes

Mix together all the ingredients, form pancakes, and bake on hot greased griddle until brown.

Use level measurements in preparing all recipes.

Smothered Cauliflower

Soak cauliflower, head down, in cold salted water for 20 minutes. Then put it, head up, into boiling water to cover, adding 1 *tb*sp. salt. Boil uncovered until tender (about 20 minutes); separate it and place in a buttered baking dish. Melt in a saucepan the 2 *tb*sp. butter, add potato flour, tomatoes, and all other ingredients except cheese and matzo meal. Pour this sauce over the cauliflower, cover with a layer of meal or finely crushed matzos and sprinkle the cheese over the top. Bake in a slow oven until golden brown.

Use level measurements in preparing all recipes.

Sweet and Sour Meat Balls

Mix together above ingredients, then roll mixture into balls of about 2 inches diameter. Next prepare following ingredients as directed:

½ *cup* sugar, 1 pt. boiling water, ½ *tsp.* salt, ⅛ *tsp.* pepper, 1 cup canned tomatoes, 1 onion, chopped; 1 *tb*sp. chopped green pepper, 1 *tsp.* citric acid.

Melt sugar in saucepan until it turns light brown. Very carefully, pour in boiling water, add salt, pepper, tomatoes, onion, green pepper, and citric acid. When this comes to a boil put in meat balls and cook them for 1½ hours. This recipe makes 8 to 10 balls.

2 beets
2 carrots
1 parsnip
1 medium-sized sweet potato
1 medium-sized Irish potato
4 pieces celery
1 onion
3 eggs
1½ cups Manischewitz's Matzo Meal
1½ tsp. salt
½ tsp. pepper
1 lemon
2 cups cooked tomatoes
4 tbsp. sugar

Vegetable Cutlets

Peel vegetables and put through a meat grinder. Add salt, pepper, meal, and beaten eggs, mixing well. Form into small rounds, as in making meat rissoles or potato cakes. Put in skillet and brown in hot fat; remove to baking dish. Pour over them the tomatoes, seasoned with sugar and lemon juice. Bake in moderate oven ½ hour.

Use level measurements in preparing all recipes.

3 medium-sized cucumbers
¾ cup Manischewitz's Matzo Meal
3 tbsp. fat
1 tsp. salt
1½ tbsp. chopped onion
1½ tsp. chopped parsley
3 tsp. chopped celery
1 cup tomatoes
(cut in pieces)

Baked Cucumbers

Wash cucumbers and cut in half lengthwise. Scoop out as much as possible of the pulp without breaking the skin. Brown onion in fat and add other ingredients mixed with cucumber pulp. Stir constantly and cook about 10 minutes until the cucumbers are soft and the mixture fairly dry. Place this filling in the cucumber shells and bake in a moderate oven until shells are softened and the mixture brown on top—about ½ hour.

4½ cups mashed potatoes
3 eggs
3 tsp. salt
¼ tsp. pepper
½ cup Manischewitz's Matzo Meal
3 large onions
4 tbsp. fat

Filled Pancakes

To the mashed potatoes add beaten eggs, matzo meal, pepper and 2 tsp. salt. Brown onions in the fat, adding 1 tsp. salt to them. Take a little of the potato mixture in the hands and roll, then flatten out like a small pancake. Cover with browned onions, then put another potato pancake on top and press edges together. Roll this potato sandwich in meal and either bake or fry in hot butter until brown.

**Manischewitz's
Matzo Meal**

1 eggplant
2 eggs
1 $\frac{3}{4}$ cups water
2 onions
1 can tomato paste
1 tbsp. sugar
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{4}$ tsp. pepper

Eggplant (Sweet and Sour)

Peel eggplant, slice $\frac{1}{2}$ -inch thick, and soak in salt water for $\frac{1}{2}$ hour. Beat eggs slightly, adding $\frac{1}{4}$ cup water to them. Dip eggplant in matzo meal, in beaten egg, then again in meal, and fry until brown. Chop onions and fry until golden brown, then remove them to a large saucepan and add tomato paste, sugar, salt, pepper, and $1\frac{1}{2}$ cups water. When all is heated together, add fried eggplant, and continue cooking for $\frac{1}{2}$ hour, basting eggplant with sauce several times.

**2 tbsp. Manischewitz's
Matzo Meal**

1 $\frac{1}{2}$ cups cold mashed
potatoes
3 eggs, beaten
3 tbsp. melted butter
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{8}$ tsp. pepper

Potato Cup Cakes

Mix all ingredients well and fill heated custard cups half full with mixture. Bake 15-20 min. in moderately hot oven ($350-375^{\circ}$). When done, turn out and serve hot.

**1 cauliflower
2 large onions
Manischewitz's
Matzo Meal**

Fried Cauliflower

Wash cauliflower, head down, in salt water, and separate into lobes. Boil until tender in salted water, then dip in matzo meal, and fry in butter. Slice onions into skillet and brown with cauliflower.

**Manischewitz's Matzo
Meal**

1 head cauliflower
2 eggs
1 $\frac{3}{4}$ cups water
2 large onions
1 can tomato paste
1 tbsp. sugar
1 tsp. salt
 $\frac{1}{8}$ tsp. pepper

Cauliflower (Italian Style)

Soak cauliflower, head down, in salt water for 20 minutes; then separate into flowerets. Pour over it boiling water to cover, put lid on pan and let stand for $\frac{1}{2}$ hour. Beat eggs slightly with a fork, adding $\frac{1}{4}$ cup water to them. Remove cauliflower from pan and dip into matzo meal. Next, dip in beaten egg; then in meal again and fry until brown (preferably in deep fat heated to 350°). Chop onions and fry until brown, then put them in a good-sized pan, adding tomato paste, sugar, salt, pepper, and water. Cook all together a few minutes, then add cauliflower and continue to cook for $\frac{1}{2}$ hour, basting frequently.

1 large pepper
1 egg
 $\frac{1}{2}$ tbsp. fat
1 tbsp. Manischewitz's
Matzo Meal
2 tbsp. chopped celery
 $\frac{1}{2}$ tsp. onion juice
 $\frac{1}{4}$ tsp. salt
 $\frac{1}{8}$ tsp. pepper

Stuffed Green Pepper

Cut top off pepper, remove seeds, and parboil pepper and top for 15 minutes. Mix together ingredients given and fill pepper, replacing top. Bake about 20 minutes in moderate oven.

Use level measurements in preparing all recipes.

$\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal
1 cup cooked and
mashed carrots
2 eggs
1 tsp. salt
 $\frac{1}{8}$ tsp. pepper
2 tbsp. parsley
2 onions

Carrot Cutlets

Beat eggs well, add carrots, salt, pepper, chopped parsley, and meal. Mix well, and make into cutlets. Fry the onions in any desired fat until golden brown, then fry carrot cutlets in the same fat.

Use level measurements in preparing all recipes.

Tomatoes (1 medium
sized for each
person)
Manischewitz's
Matzo Meal
salt
pepper
sugar
butter

Fried Tomatoes

Peel tomatoes and cut in rather thick slices (about $\frac{1}{2}$ inch). Sprinkle each slice with salt, pepper, and sugar and dip in matzo meal. Heat a little butter in a skillet and fry tomatoes until brown. Serve for breakfast with scrambled eggs. Tomatoes prepared in this way may also be French fried.

1 large tomato
1 egg
 $\frac{1}{2}$ tbsp. chicken fat
or butter
1 tbsp. Manischewitz's
Matzo Meal
 $\frac{1}{4}$ tsp. salt
 $\frac{1}{8}$ tsp. pepper

Stuffed Tomato

Wash tomato, cut out stem, then cut a thin slice off stem end, and scoop out pulp. Sprinkle inside of tomato shell with salt. Mash half tomato pulp with the other ingredients, and refill tomato with the mixture. Cover with top, place on greased pan, and bake 20-30 minutes in moderate oven. Garnish with sprig of parsley in stem hole. If desired, add $\frac{1}{2}$ teaspoon sugar to pulp mixture and sprinkle inside of tomato shell with both salt and sugar.

2 large onions
4 tbs. butter
 $\frac{1}{4}$ cup cooked spinach
4 eggs
 $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal
1 tsp. salt
 $\frac{1}{4}$ tsp. pepper

Spinach Cutlets

Chop onions fine, and fry in the butter. Chop spinach, add onions, well-beaten eggs, meal, and seasoning. Mix well and fry in small cakes until brown on both sides. This recipe makes about 8 cutlets.

$\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's
Matzo Meal
1 cup cooked or
canned spinach
2 eggs
 $1\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{8}$ tsp. pepper
 $\frac{1}{4}$ cup water or
spinach liquid
2 onions

Spinach Pancakes

Chop spinach fine, then add all other ingredients except onions. Slice onions and fry in any desired fat; then drop the spinach pancakes into the same fat with the onions and fry until brown.

Use level measurements in preparing all recipes.

5 medium sized
peppers
 $\frac{1}{2}$ lb. pot cheese
 $\frac{3}{4}$ tsp. salt
 $\frac{1}{4}$ tsp. pepper
1 egg
2 tbs. Manischewitz's
Matzo Meal
4 tbs. milk
4 tbs. butter

Baked Peppers and Cheese

Cut peppers in halves lengthwise, take out seeds, pour boiling water over them. Mix cheese, pepper, salt, milk, matzo meal, egg, and butter, which has been melted in baking dish. Fill the halves of peppers with the cheese mixture. Sprinkle peppers with salt. Bake in a hot oven.

5 Manischewitz's
Matzos
 $1\frac{1}{2}$ cups mashed
potatoes
6 eggs
 $1\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{8}$ tsp. pepper

Potato Fritters

Soak matzos in water for 2 minutes; then put aside on a flat platter for 20 minutes. Add seasoning and beaten eggs to potatoes, then spread part of this dough on one side of matzos, and fry, dough side down, until brown. Spread top with dough, turn and brown again. To make handling easier, matzos may be cut into fourths before dough is applied. Serve fritters hot or cold.

4 *tbsp. Manischewitz's
Matzo Meal*
3 *medium-sized onions*
6 *eggs*
1 *tsp. salt*
 $\frac{1}{2}$ *cup goose fat or
substitute*
 $\frac{1}{4}$ *tsp. pepper*

Onion Dumplings

Chop onions and add to them egg yolks, meal, fat, and seasoning. Beat egg whites until stiff and fold into mixture. Place in greased pan and bake for 30-40 minutes in moderate oven (350°).

1 *cup Manischewitz's
Matzo Meal*
1 *cup cooked macaroni*
1 *cup hot milk*
1 *tsp. salt*
 $\frac{1}{2}$ *tsp. lemon juice*
1 *cup grated cheese*
 $\frac{1}{4}$ *cup chopped green
pepper and pimento*
3 *well-beaten eggs*

Macaroni Loaf

Mix all ingredients thoroughly and put in a greased bread pan. Place in another pan with hot water surrounding and bake in a moderate oven until brown—about 45 minutes. Serve with a tomato or mushroom sauce.

Use level measurements in preparing all recipes.

$1\frac{1}{2}$ *lbs. Summer
squash*
2 *eggs*
2 *tbsp. Manischewitz's
Matzo Meal*
1 *tsp. salt*
 $\frac{1}{4}$ *tsp. pepper*

Squash Souffle

Wash and thinly peel squash, grate on coarse grater, then add meal, seasonings, and egg (well beaten). Place in well-buttered casserole, sprinkle meal on top and dot with butter. Bake in oven (350°) for 45 minutes to 1 hour.

4 *Manischewitz's
Matzos*
 $\frac{1}{4}$ *cup water*
2 *eggs, beaten*
1 *tsp. salt*
 $\frac{1}{4}$ *tsp. pepper*
 $\frac{1}{4}$ *tsp. ginger*
1 *tbsp. chopped parsley*
2 *tbsp. chopped onion*

Matzo Stuffing

Crumble matzos and sprinkle with water; add other ingredients. This stuffing may be used for any meat, such as veal, birds, stuffed steak or chops. Spread dressing on thin slices of veal or steak, roll up and skewer or fasten with toothpicks. Sear, then add a little water and bake in hot oven until done. Chops must be bought an inch or more thick, slit across and the stuffing inserted.

1 eggplant
3 eggs
1 onion, grated
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{4}$ tsp. pepper
 $1\frac{1}{2}$ cups Manischewitz's
Matzo Meal
2 cups canned or
stewed tomatoes
3 tbsp. sugar
juice $\frac{1}{2}$ lemon

2 cups Manischewitz's
Matzo Meal
2 cups Manischewitz's
Matzo Farfel
 $1\frac{1}{2}$ cups sugar
1 cup raisins or nuts,
or both
 $\frac{2}{3}$ cup melted chicken
or goose fat
4 eggs
1 tsp. cinnamon

3 eggs
Manischewitz's
Matzos
butter
cinnamon
nutmeg
sugar

Farfel for Soups

Sprinkle sufficient quantity of Manischewitz's Matzo Farfel into any kind of soup, about 10 minutes before serving, or until farfel is soft. Farfel can be boiled in milk until soft, for a quick soup.

Baked Eggs

Melt 1 tbsp. butter in a ramekin, then break an egg into it. Season to taste and cover with layers of Manischewitz's Matzo Meal and grated cheese until ramekin is full. Put a dash of paprika on top and bake in a moderate oven for about 15 minutes until egg is set.

Eggplant Cutlets

Bake whole eggplant until soft, remove skin and mash well. Mix in beaten eggs, onion, salt, pepper, and meal. Form small cakes, brown them in hot fat, then place in a baking pan. Season tomatoes with lemon and sugar, pour over the cutlets, and bake in moderate oven $\frac{1}{2}$ hour. Serve hot or cold.

Mock Oatmeal Cookies

Mix together dry ingredients, then beat in eggs and fat. Drop in rough lumps (the size of a small egg) on greased sheet and bake at 350° for $\frac{1}{2}$ hour. This recipe makes about 4 dozen cookies.

Use level measurements in preparing all recipes.

Spiced Matzos

Beat eggs well, brush matzos with melted butter, then brush over with beaten eggs; sprinkle with cinnamon, nutmeg, and sugar, and bake in a moderate oven until crisp. (Mix spices and sugar together thoroughly).

1 cup Manischewitz's
Matzo Meal
1 cup each grated raw
potatoes, carrots,
and apples
1½ cups sugar
½ cup potato flour
½ cup chopped
walnuts
½ cup butter (or
grated raw breast
fat)
1½ cups seedless
raisins (or prunes
cut small)
2 tsp. baking powder
2 tsp. baking soda
1 tsp. allspice
½ tsp. salt

5 eggs
1 cup sugar
1 cup carrots, grated
½ lb. almonds,
blanched and
chopped
1 tsp. cinnamon
¾ cup Manischewitz's
Matzo Meal
⅛ cup Manischewitz's
Cake Meal
½ tsp. baking powder

3 eggs
½ cup water
1 cup Manischewitz's
Matzo Meal
1 tsp. salt
⅛ tsp. pepper
3 tbsp. butter
1 onion
¼ lb. mushrooms
3 cups tomatoes
½ cup grated cheese

Steamed Pudding

Mix well all ingredients. Grease two one-pound coffee cans or similar moulds, fill 2/3 full with mixture, and cover tightly. Put cans in deep pan with water surrounding them almost to top, cover, and steam 3 hours. When done, invert cans, and pudding will easily come out.

Use level measurements in preparing all recipes.

Carrot Torte

Beat together egg yolks and sugar until thick and lemon-colored. Add carrots, almonds, and dry ingredients which have been sifted together. Fold in gently stiffly-beaten egg whites and place in a spring form or tube pan with removable bottom. Bake in a slow oven (300°) for 1¼ hours.

Matzo Meal Polenta

Beat egg yolks, add water, seasonings, and half the matzo meal. Fold in stiffly-beaten egg whites, then the remaining matzo meal. Fry until brown, and when cool cut in pieces and place in a baking dish. If preferred, fry by tablespoonfuls.

Chop onion, cut mushrooms fine, and fry in the butter. Add tomatoes and cheese, pour over pieces of omelet, and bake 45 minutes in a slow oven.

½ lb. butter
 2 cups brown sugar
 1 cup black coffee
 1 tsp. soda
 1 tsp. cream of tartar
 1 cup syrup
 1 tsp. salt
 3½ cups Manischewitz's
 Cake Meal
 6 eggs, beaten
 separately
 1 tbsp. jelly
 1 cup grape juice
 1 cup cherries
 1 cup dates
 1 cup almonds
 1 cup pecans
 1 cup any other kind
 of nuts
 1 tsp. allspice
 1 tsp. cinnamon
 1 tsp. nutmeg
 1 cup raisins
 1 cup currants
 1 cup citron
 ½ cup candied orange
 peel
 ½ cup candied lemon
 peel

1 cup Manischewitz's
 Matzo Farfel
 2 egg yolks
 2 tbsp. chicken or
 goose fat
 ½ tsp. salt

6 Manischewitz's
 Matzos
 5 eggs
 1 lb. cottage cheese
 2 tbsp. butter
 ½ tsp. salt
 ½ tsp. cinnamon
 1 tsp. sugar

Fruit Cake

Measure out all ingredients, chop nuts, and prepare fruit. Wash raisins and currants, and dredge in ½ cup cake meal; cut fine the dates, cherries, citron, orange and lemon peel. Dissolve soda and cream of tartar in the coffee; sift together cake meal, salt, and spices. Then cream butter and sugar, add beaten egg yolks, coffee solution, syrup, jelly, and grape juice. Stir in cake meal, fruit, and nuts, and fold in stiffly-beaten egg whites. Bake for 2 hours in slow oven (300°). Line pan with waxed paper.

Use level measurements in preparing all recipes.

Farfel Toasties

Rub together all ingredients, spread out in a pan, and bake in moderate oven until a golden brown. Serve hot in soup.

Baked Matzos and Cheese

Mix cheese with 3 eggs and salt. Dip whole matzos in 2 eggs beaten up lightly. Put a layer of matzos in a greased dish, next alternate with a layer of cheese sprinkled over with the cinnamon and sugar. Alternate till all is gone. Bake about ½ hour in a moderate oven.

INDEX TO RECIPES

Important: Use level measurements in preparing all recipes.

	Page		Page		Page
<i>Appetizers</i>		Root Beer Cake	12	Chremsel No. 1, 2..	33
Mamouras	10	Spicy Cake	24	No. 3 and 4.....	34
Matzo Zwiebel	12	Sponge Cake No. 1..	13	No. 5 and 6.....	38
<i>Breads</i>		No. 2, 3 and 4....	14	Corn Fritters	40
Biscuits	21	No. 5 and 6.....	16	Fried Macaroons	32
Farfel Muffins	23	No. 7 and 8.....	17	Pineapple or Apple	
French Coffee Cake ..	9	Strawberry Short-		Fritters	32
Kanish Bread	16	cake	76	Prune Fritters	33
Muffins	75	Tropical Cake	22		
Rolls	25	Upside Down Cake ..	79		
<i>Cakes</i>		(Yiddish Section)		<i>Cookies</i>	
Almond Cake	11	Walnut Cake	21	Almond Cookies	25
Almond Nut Cake..	15	Wine Cake	17	Almond Hills	29
Almond Torte	11			Almond Macaroons..	28
Apple Cake No. 1....	10	<i>Cheese Dishes</i>		Cinnamon Sticks	28
Apple Cake No. 2....	10	Baked Matzos and		Chocolate Macaroons	
Applesauce Cake	23	Cheese	70	No. 1.....	24
Boston Pie	29	Cheese Balls	16	No. 2.....	26
Chocolate Cake	16	Cheese Blintzes	20	Cocoanut Cookies	
Chocolate Sponge		Cheese Cake No. 1..	18	No. 1 and 2.....	27
Cake	9	Cheese Cake No. 2..	19	Cocoanut Macaroons	27
Chocolate Wine		Cheese Matzos	19	Corn Flake Cookies	26
Cake	23	Cheese Pudding	18	Date Bars No. 1....	8
Cocoa Torte	10	Matzos and Cheese..	19	Date Bars No. 2....	28
Cocoanut Cake	12	Matzo and Cheese		Farfelroons	31
Cocoanut Marsh-		Sandwiches	22	"Macaronies"	27
mallow Sponge		Toasted Cheese		"Marguerites"	30
Cake	21	Matzos	19	Matzo Meal Bars	28
Date Cake	11			Mock Oatmeal	
Date Cup Cakes	11	<i>Chicken and</i>		Cookies	68
Date Torte	24	<i>Meat Dishes</i>		Nut Cookies No. 1..	26
Fancy Cake	15	Chicken Cutlets	58	Nut Cookies No. 2..	26
Feather Cake	13	Chicken Kneshas	60	Raisin Bars	29
Filled Cup Cakes....	21	Chicken or Meat		Walnut Patties	25
Fruit Cake	70	Balls	57		
Honey Cake	25	Liver Pie	60	<i>Candy</i>	
Jelly Roll	17	Meat Loaf No. 1....	59	Candied Farfel	30
Josephine Pie	73	Meat Loaf No. 2....	59	Farfel Candy	31
Macaroon Delight....	22	Mock Fish Balls	58	Honey Kisses	30
Molasses Walnut		Potato Filled Pan-			
Cake	20	cakes	57	<i>Doughnuts and</i>	
Nussen Kuchen	12	Stuffed Peppers	58	<i>Crullers</i>	
Nut Cake	14	Sweet and Sour		Crullers	30
Orange Cream Cake ..	18	Meat Balls	62	Doughnuts No. 1....	31
Orange Fluff Cake..	13	Tamales	61	Doughnuts No. 2....	31
Orange Nut Cake..	15				
Orange Torte	13	<i>Chremsel and</i>		<i>Fish</i>	
Orient Cake	20	<i>Fritters</i>		Baked Salmon	56
Peach Muffins	23	Apple Fritters	33	Baked Stuffed Fish	59
Raspberry Cake	15	Boston Chremsel....	32	Fried Fish	57
		Cauliflower Fritters	32	Salmon Croquettes..	55

Continued on next page

INDEX TO RECIPES (Continued)

	Page		Page		Page
Salmon Loaf No. 1..	56	Farfel Pancakes		Pineapple Dainty	41
Salmon Loaf No. 2..	56	No. 1 and 2.....	37	Pineapple Pudding	
Salmon Sandwiches	56	Matzo Eier-Kuchen..	38	No. 1 and 2.....	44
Tuna Fish Pudding..	57	Matzo Pancakes		Raisin Pudding	43
Knoedel		No. 1, 2 and 3....	35	Sour Cream Pud-	
Cheese Knoedel		Matzo Pancakes		ding	46
No. 1 and 2.....	52	No. 4	36	Steamed Pudding ..	69
Dumplings	50	Pancakes	77		
Feather Balls.....	7	Potato Pancakes		Vegetable Dishes	
Fluffy Knoedel	51	No. 1	36	Asparagus Wheel....	78
Fruit Knoedel	52	No. 2	37	(Yiddish Section)	
Knoedel		Pumpkin Pancakes..	38	Baked Cucumbers....	63
No. 1, 2, 3, and 4	53	Queen of Pancakes..	34	Baked Peppers and	
No. 5, 6 and 7....	54	Quick Potato Pan-		Cheese	66
Liver Knoedel	50	cakes	37	Baked Spinach	61
Marrow Dumplings	54	Sour Cream Pan-		Baked Tomatoes	61
Matzo Dumplings ..	50	cakes	35	Beet Balls	61
Matzo Knoedel		Squash Pancakes....	37	Carrot Cutlets	65
No. 1, 2 and 3....	51	Waffles	74	Cauliflower (Italian	
Potato Knoedel				Style)	64
No. 1 and 2.....	55	Pastry		Cauliflower Pan-	
Soup Macaroons	50	Cheese Pie No. 1....	22	cakes	62
Soup Nuts	52	Cheese Pie No. 2....	39	Eggplant Cutlets	68
Vegetable Knoedel..	55	Cream Puffs	47	Eggplant (Sweet	
Whole Wheat		Matzo Pie	45	and Sour)	64
Knoedel	50	Pie Crust.....	47	Filled Pancakes	63
				Fried Cauliflower	64
Matzo and		Puddings		Fried Tomatoes	65
Egg Dishes		Almond Pudding	40	Mock Sausage	58
Baked Eggs	68	Apple Pudding		Potato Cup Cakes ..	64
Beolas	46	No. 1 and 2.....	46	Potato Fritters	66
Matzo and Eggs	47	Apple Sponge.....	39	Smothered Cauli-	
Matzo Dipped in		Batter Pudding	47	flower	62
Eggs	48	Carrot Pudding	42	Spinach Cutlets	66
Matzo Meal Omelet	48	Carrot Torte	69	Spinach Pancakes	66
Matzo Omelet	48	Chocolate Custard... 41		Squash Soufflé	67
Matzo Scrambled		Chocolate Pudding.. 40		String Bean Pan-	
Eggs	48	Chocolate Soufflé ... 40		cakes	62
Scrambled Matzos ..	48	Date Delight	41	Stuffed Green Pep-	
		Farfel Pudding		per	65
Noodles		No. 1 and 2.....	42	Stuffed Tomato	65
Mandleich	49	Fruit Pudding	41	Tomato Matzos.....	60
Matzo Meal		Matzo Charlotte	44	Vegetable Cutlets ..	63
Noodles	49	Matzo Kugel			
Noodles		No. 1 and 2.....	43	Miscellaneous	
No. 1, 2 and 3....	49	Matzo Napoleon	39	Farfel for Soups	68
		Matzo Pudding		Farfel Toasties	70
Pancakes and		No. 1 and 2.....	44	Macaroni Loaf	67
Waffles		No. 3 and 4.....	45	Matzo Meal Polenta	69
Cheese Pancakes		Matzo Schalet	43	Matzo Stuffing	67
No. 1 and 2.....	36	Mock Noodle Pud-		Onion Dumplings ..	67
		ding	42	Spiced Matzos	68



Josephine Pie

3 eggs, 3 tbsp. sugar, 3 tbsp. Manischewitz's Cake Meal, 1 tsp. baking powder.

Beat together until light, egg yolks and sugar; mix cake meal and baking powder, and add. Fold in stiffly-beaten whites of eggs, put mixture in pan with removable bottom, and bake at 325° until done—about 25 minutes. Mix together 3 egg yolks, juice and grated rind of 1 large lemon, and $\frac{1}{4}$ cup sugar. Boil until thickened, stirring constantly. When cake is baked spread over it this mixture, and return to oven for a few minutes. Beat until stiff 3 egg whites and 4 tbsp. powdered sugar, fold in $3\frac{1}{2}$ tbsp. more powdered sugar and $\frac{1}{2}$ tsp. flavoring extract. Spread over cake and bake 8 minutes in slow oven.



Waffles

1 cup Manischewitz's Cake Meal, $\frac{1}{2}$ tsp. salt, 3 tsp. baking powder, 3 eggs, 2 cups milk, 4 tbsps. melted butter.

Sift together the cake meal, salt and baking powder. Beat egg yolks, add milk, then add this mixture gradually to dry ingredients, beating thoroughly. Add melted butter, and lastly fold in stiffly-beaten whites of eggs. Bake on a hot waffle iron until well browned.



Muffins

2 large or 3 small eggs, 2 tbsp. cold water, $\frac{1}{4}$ tsp. salt, 6 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal.

Add salt to egg whites and beat until stiff. Add water to egg yolks, beat until light, then fold into the stiff whites. Fold in meal, and bake in greased muffin tins at 350°



Strawberry Shortcake

4 eggs, $\frac{3}{4}$ cup sugar, $\frac{1}{2}$ lemon, juice and grated rind, $\frac{1}{4}$ tsp. salt, $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's Cake Meal.

Beat very light egg yolks and sugar. Add lemon, salt and sifted cake meal; fold in stiffly-beaten egg whites. Bake in 2 shallow pans in moderate oven. When cold, put one layer on platter, spread thickly with strawberries that have been well sugared; put other layer on top and spread over with sweetened and flavored whipped cream.



Pancakes

2 eggs, $\frac{1}{2}$ cup milk (or water), $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz's Cake Meal, 1 tsp. sugar, 1 tsp. baking powder, $\frac{1}{4}$ tsp. salt.

Beat eggs well, add milk and dry ingredients. Mix well and pour cakes onto hot slightly greased griddle. When bubbles form throughout, turn cakes and brown other side. If a still lighter pancake is desired, the egg whites may be beaten separately until stiff and folded into batter last.

MANISCHEWITZ'S



*Cincinnati Bakery No. 1, located at 2100 W. Eighth
Street—largest matzo bakery in the world*

The three bakeries which produce World Famous Manischewitz's Matzo Products are literally the last word in modernity—and the largest plants in the world devoted exclusively to the making of fine kosher foods. Two of these spotless bakeries are in Cincinnati—one in Chicago. Here are baked the superfine matzo products which are so perfect—so high in quality that they are unhesitatingly accepted as the standard by which other similar products are judged.

Hundreds of carloads of the finest flour, especially milled to Manischewitz standards from choice wheats, are delivered to these modern bakeries. Automatic dough mixing and measuring machines, and traveling ovens—marvels of mechanical ingenuity—turn this selected flour into the finest of matzo products. These freshly baked products are

MATZO BAKERIES

automatically conveyed to the packaging department, and with their fresh from-the-oven flavor intact, are packaged by human-like machines into modern containers. The triple-wrapped, triple-sealed packages, which protect Manischewitz's Matzos, and Matzo Crackers, are absolutely superior to those used by other producers of matzo products.

Every process of mixing, baking and packaging is automatic—machines are all electrically-operated—so that Manischewitz's food products come to you practically untouched by human hands.

In these sunlit bakeries, cleanliness and sanitation are not words, but *deeds*. . . . As a result, Manischewitz's Matzo Bakeries have the highest sanitary rating of all food establishments of their kind.

Ceaseless supervision, quality materials and modern methods combine to establish and maintain the unequalled goodness, and the world-wide reputation of Manischewitz's foods.



ABOVE

*Chicago Bakery No. 3, located
at 2109 West Roosevelt Road*

BELOW

*Cincinnati Bakery No. 2, located at
832-838 West Sixth Street*

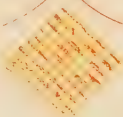


בא'סעם'סע

אידישע

מאכלים

צוגעגרייט פון וועלט-בארימטע
מאנישעוויטץ'ס מצה-פראדוקטען



דריטע אויסגאבע — 1930

אויסדערוועהלטע רעסיפּים וואס זיינען
אויסגעפראווט און גוטגעהייסען געוואָרען
אין די מאנישעוויטץ עקספערימענטאלע
קיטשענס פון מ׳ס. פּ. אַ. גאהר, ב. ס.,
דאָמעסטיק סייענס עקספּערט און גרע-
דזשואייט פון אינסטיטושאָנעל מענעדזש-
מענט.

פּרייז : \$1.50

די ב. מאנישעוויטץ קא

פיין מצה בעקערס

סינסינעסי, אַהייא, אמעריקא



פאררעדע

באלעכאסטעס פון יעדען טייל פון ערד-קוגעל וואו מאנישעוויטן'ס מצה-פראדוקטען ווערען געברויכט, האָבען מעגליך געמאכט די ערשיינונג פון דעם בוך פון בא'טעמיטע אידישע מאכלים. . . . די דאָזיגע פרויען האָבען אונז אריינגעשיקט זייערע באליעבסטע רעסיפּים פאר מאכלים וואָס האָבען פארשאפט פארגעניגען זייערע אייגענע פאמיליעס. . . . די רעסיפּים זיינען אויסגעפרואווט געוואָרען אין אונזערע אייגענע קיטשענס, און 250 זיינען אויסגעקליבען געוואָרען צו ערשיינען אין אַט דעם אויסערגעווענ-ליכען בוך. . . . אייניגע פון די רעסיפּים זיינען פון די אמת אלט-היימישע שפּייזען. . . . אנדערע ווידער זיינען אַזוי גאנץ ניי, אַז זיי בריינגען אייך, איין אנגענעם איבערראשונג נאָך דער אנדערער... די מאכלים ענטהאַל-טען אלערליי איינפאלען — פון זעקס פארשיעדענע אופנים צוצוגרייטען די שטענדיג אָנגעלעגטע מצה-קניידלאך ביז אַ זעהר אנציהענדע מעטאָדע צו מאכען סטראָבערי שאַרט קעיס. . . . און טראָץ דעם וואָס דער בוך איז הויפטזעכליך צוגעגרייט פאר'ן טעגליכען געברויך, דאָך קענען די מעהרס-טע רעסיפּים אויך באנוצט ווערען אין די אכט טעג פסח, — אָכער בתנאי, אַז די שטאָפען וואָס ווערען געברויכט זאָלען זיין אמת כשר הפסח, פונקט ווי מאנישעוויטן'ס מצה-פראדוקטען.

מיר האָפען אַז אַט דער בוך וועט בייטראָגען א סך אנגענעם און ווערט-פולע שפּייזען צו אייער טעגליכען שפּייז-צעטעל.

די ב. מאנישעוויטן קא.

פיין מצה בעקערס

סינסנעטי, אַהיא, אַמעריקא.



מאַנישעווייטן מצות

זיינען באַלוינט געוואָרען מיט אַ גאָלד
מעדאַל אויף דער וועלט-אויסשטעלונג,
אין פילאדעלפּיא.



שיקט אונז אַריין אייער באַלעבטע רעסיפּי

מיר וועלען פאַרזיכטיג אויספראווען די רעסיפּי
וואָס איהר וועט אונז צושיקען און מיר וועלען
נוט באצאָהלען פאַר יעדע איינע וואָס וועט אָנ-
גענומען ווערען פאַר די צוקונפטיגע אויסגאַבעס
פון דעם בוך. די צוגעשיקטע רעסיפּים מוזען
זיין אנדערש פון די וואָס זיינען שוין געדרוקט
אין בוך.



דער גאנצער אינהאַלט קאָפּירייט 1930
די ב. מאַנישעווייטן קא.



נייע

מאנישעוויטץ'ס 100%

האול-והיט מצה-פראדוקטען

דער נאהרונגס-ווערט פון האול-והיט איז שטענדיג אנערקענט געווארען. דער געזונדהייטס-ווערט הויבט ערשט איצט אן צו ווערען אָפּגעשאצט.

אין מאנישעוויטץ'ס האול-והיט מצה-פראדוקטען קרינט איהר די פולע געזונטע קראפט און נארהאפטניגקייט פון דעם גאנצען קערענדעל אין די אפעטיטנע מצות, מצה-קרעקערס, מצה-מעהל. אלע זיינען געמאכט פון 100% האל גלומען האול-והיט מעהל. גארניט ווערט צוגעגעבען. גארניט ווערט ארויסגענומען. און ווייל דער גאנצער ברען, די מינעראלען און די וויטאמינס זיינען דא אין דער ריכטיגער פראפארציע אזוי ווי די נאטור האט געוואלט — דערפאר וועט אינגאנצען מאָדיפֿיצירט דער פעט-מאכענדער סטארטש (קראַכמעהל) וואָס דער ווייץ ענטהאַלט.

צוליב אַט די באשרענקונג פון סטארטש אינהאלט ווערען מאנישעוויטץ'ס האול-והיט פראדוקטען פאָרגעצויגען פאר ווייס מעהל פראדוקטען פון מענשען וואָס ליידען פון דייעבימיס און פון די וואס זיינען אויף א באַ-גרעניצטע דיעטע. און אויך דערמיט וואָס דער קערפער באַקומט עקסטרא סטימולירונג דורך די גאנצע ברען וואָס בלייבט אין די ווייץ און וואָס איז זעהר ווערטפול אין רעגולירען די פונקציאָנירונג פון דעם מאָגען.

אירישער קאָלעגיאָ

ת"ר א"ת 1934-1935	ת"ר ב"ת 1933-1934	ת"ר ג"ת 1932-1933	ת"ר ד"ת 1931-1932	ת"ר ה"ת 1930-1931	ראש השנה
10 סעפט.	21 סעפט.	1 אקט.	12 סעפט.	23 סעפט.	
12 סעפט.	24 סעפט.	3 אקט.	14 סעפט.	25 סעפט.	
19 סעפט.	30 סעפט.	10 אקט.	21 סעפט.	2 אקט.	יום כפור (יזכור)
21 סעפט.	5 אקט.	15 אקט.	26 סעפט.	7 אקט.	א' סוכות
30 אקט.	11 אקט.	22 אקט.	2 אקט.	13 אקט.	הושענא רבה
1 אקט.	12 אקט.	23 אקט.	3 אקט.	14 אקט.	שמיני עצרת (יזכור)
2 אקט.	13 אקט.	31 אקט.	4 אקט.	15 אקט.	שבת תורה
10 אקט.	21 אקט.	30 אקט.	12 אקט.	23 אקט.	ר"ח חשוון
8 נאו.	19 נאו.	30 נאו.	11 נאו.	21 נאו.	
2 דעצ.	13 דעצ.	24 דעצ.	5 דעצ.	15 דעצ.	א' חנוכה
7 דעצ.	19 דעצ.	30 דעצ.	11 דעצ.	21 דעצ.	
16 דעצ.	28 דעצ.	8 יאנואר	20 דעצ.	30 דעצ.	ר"ה שבט
5 יאנואר	17 יאנואר	28 יאנואר	28 יאנואר	19 יאנואר	עשרה בטבת
4 פערב.	16 פערב.	27 פערב.	8 פערב.	18 פערב.	ר"ה אדר
6 פערב.	25 פערב.	9 פערב.	9 פערב.	18 פערב.	ר"ה אדר שני
15 מערץ	1 מערץ	מערץ 9 (מוקדס)	21 מערץ	2 מערץ	תענית אסתר
19 מערץ	1 מערץ	12 מערץ	22 מערץ	3 מערץ	
4 אפריל	17 אפריל	28 אפריל	27 אפריל	19 אפריל	פורים
15 אפריל	31 אפריל	11 אפריל	21 אפריל	2 אפריל	ר"ה ניסן
24 אפריל	6 אפריל	17 אפריל	27 אפריל	8 אפריל	
25 אפריל	7 אפריל	18 אפריל	28 אפריל	9 אפריל	א' פסח
4 מאי	16 אפריל	27 מאי	7 מאי	15 אפריל	אחרון של פסח (יזכור)
21 מאי	3 מאי	14 מאי	24 מאי	15 מאי	ר"ה אייר
2 יוני	15 מאי	26 מאי	5 יוני	17 מאי	ליל בעומר
7 יוני	20 מאי	31 מאי	10 יוני	22 מאי	ר"ה סיון
8 יוני	21 מאי	1 יוני	11 יוני	23 מאי	א' שבועות
2 יוני*	14 יוני*	25 יוני*	5 יוני*	16 יוני*	ב' שבועות (יזכור)
18 יולי	1 יולי	11 יולי	21 יולי	17 יולי	ר"ה תמוז
31 יולי	13 יולי	24 יולי	3 אוג.	2 יולי	שבעה עשר בתמוז
30 אוג.	22 יולי	1 אוג.	11 אוג.	23 יולי	ר"ה אב
30 אוג.	12 אוג.	23 אוג.	12 סעפט.	14 אוג.	תשעה באב
					ר"ה אלול

* דער טאג. בעסער איז דער ערשטער טאג. ראש חודש.



סטרעבערי שאַרטקעיק

4 אייער, $\frac{3}{4}$ קאפעס צוקער, $\frac{1}{2}$ לימענע, (זאפט און צע-
ריבענע שאַלעכץ), $\frac{1}{4}$ טעהלעפעלע זאלץ, $\frac{1}{2}$ קאפע מאנ-
שעווויטץ'ס קעיק-מעהל.

שלאַגט אויף העלע געלעכלאך פון אייער מיט צוקער. גיט צו לי-
מענע, זאלץ און איבערגעזיפטע קעיל-מעהל; לעגט אריין די גע-
ריכט-אויפגעשלאַגענע ווייסלאך פון די אייער. באַקט אין צוויי
פלאכע פאנען אין א לייכט-געהייצטען אוווען. ווען עס ווערט
קאלט, לעגט ארויף איין לעיער אויף א שיסעל. באדעקט מיט
א סך סטרעבעריס, גוט באצוקערטע. לעגט ארויף דעם אנדערען
לעיער און באדעקט מיט זיסע און געווירצטע אויפגעשלאַגענע
(ווייפער) קריעם.

מאנישעוויטץ'ס האל-וואיט מצות און מצה-קרעקערס זיינען געשמאק, אפעטיטנע און קרוכלע, פול מיט געזונט און בא'טעמ'טקייט. זיי זיינען גוט אליין פאר זיך, און ספעציעל בא'טעמ'ט ווען סערווירט מיט פאר-שיעדענע שפייזען.

באמערקונג: אין א סך רעסיפּים פון דעם בוך, וואו עס ווערט אנגעוויזען צו געברויכען אונזערע מצה-מעהל אדער קעיק-מעהל, קען מען עס פארבוימען אויף מאנישעוויטץ'ס האל-וואיט מצה-מעהל מיט צופרידענשטעלענדע רעזולטאטען. . . . מאנישעוויטץ'ס האל-וואיט מצה-פראדוקטען זיינען כשר לפסה.

אן עכט וויצענע שפיין מאנישעוויטץ'ס סיריעל

אָט דאָ האָט איהר עטוואָס נייעס, פארשיעדען און געשמאק! א סיריעל צו-געגרייט לויט א ספעציעלען פראָצעס פון די פארדיליכע טיילען פון גע-קליבענע ווייץ. . . אָט די נארהאפטע און בא'טעמ'טע סיריעל איז זעהר לייכט צוצוגרייטען. פ א ר ט י ג א י נ א מינוט. גיט נאָר אַרײַן די סיריעל אין זידענדיגע וואַסער — און עס איז פאַרטיג צו סערווירען. שנעל געמאַכט! און מחיה'דיג אפעטיטנע — א קרעפטטיגענדע שפייז פאר וואַקסענדע קינדער; שנעלע ענערגיע פאר אַרבייטער; און דאָך איז עס גענוג דעליקאַט אז אפילו די וואָס זיינען אויף א באַשרענקטער דיטעט קענען עס לייכט פאַרדייען. אפעטיטנע און צופרידענשטעלענד מיט מילך, קרעם, צוקער אָדער פרוכט-זאַפטען אַלס א ברעקפּעסט-שפייז אָדער דעזירט... מאנישעוויטץ'ס סיריעל איז געשאַפען פאַר'ן טעגליכען גע-ברויך, איז אָבער אויך כשר לפסה...



בא'טעם'טע אידישע מאכלים

וויכטיג: — געברויכט א פלוצקע מאס ביים צוגרייטען אלע רעסיפּים. צופריעדענשמעלענדע רעזולטאטען זיינען גאראנטירט ווען איהר פאלגט נאך גאנץ גענוי די איינפאך-אנגעשריבענע דירעקשאַנס.

מאקאראָנים

מישט אויס צוזאמען די שטאָפּען, לויט דער אָנ-געגעבענער אָרדנונג, נעמט א שטיקעל טייג אין האַנד און מאכט דערפון א קייליכעל, מאכט עס פלאטשיג אָדער אין אַן אַנדער פאָרם ווי איהר ווילט, באקט עס אויף א קוקי-פאָפּיער, וואָס איז באַדעקט מיט וואַס-פאָפּיער. באקט אין א מע-סיגען אויווען (325 גראַד) פאר פינף און דריי-סיג מינוט. צולעצט מאכט דעם אויווען הייסער כדי די קעיקלאך זאָלען ארויסקומען ברוינער.

- $\frac{2}{3}$ קאָפּעס מאַנישע-וויטץ'ס קעיק-מעהל
- $\frac{1}{3}$ קאָפּע קארטאָפּעל-מעהל
- 1 לעפעלע זאָלץ
- 1 קאָפּע צוקער
- 1 קאָפּע צעהאָקטע נים
- 1 לימענע (זאָפט, און אז איהר ווילט—די שאַלעכק)
- 2 אויפגעשלאָגענע אייער

„פעטיעס“ פון וועלשענע נים

שלאָגט אויף די אייער און צוקער, ביז עס ווערט לייכט. מישט אריין דערנאָך די וועלשענע נים און קעיק-מעהל. לאָזט אַרונטער פון א טעה-לעפעלע אָט די מאסע אויף בעקעלאך באַשמירט מיט פעטס, איבערלאָזענדיג אַרום 2 אינטשעס צווישען די „פעטיעס“. באקט אין א מעסיגען אויווען (325 גראַד) פאר א צוואנציג מינוט.

- 2 אייער
- 2 קאָפּעס געמאָהלענע צוקער
- $\frac{1}{2}$ קאָפּע מאַנישע-וויטץ'ס קעיק-מעהל
- 2 קאָפּעס גומ-צערירבענע וועלשענע נים



פענקעיקס

$\frac{1}{2}$ קאפע מאנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל, 2 אייער, 1 לעפעלע
צוקער, 1 לעפעלע בעיקינג-פודער, $\frac{1}{4}$ לעפעלע זאלץ,
 $\frac{1}{2}$ קאפע מילך אָדער הויסע וואַסער.

שלאַגט אויף די אייער, גיט צו מילך און די אנדערע פראָדוקטען
(די טרוקענע), מישט אויס גוט, און לעגט אריין די קעיקס אין אַ
אָנגעשמירטען בראַט-אייזען (גרידעל). ווען דאָס טייג הויבט אָן
בלעזלען, קערט איבער די פענקעיקס און ברוינט אויף דער אַנ-
דערער זייט. אויב איהר ווילט נאָך אַ לייכטערען פענקעיק,
שלאַגט אויף די ווייטליכע באזונדער ביז זיי זיינען האַרט, און
וויקעלט איין דעם מיקסטשור צולעצט ביז געדיכט. פון דער רע-
סיפּי קענט איהר מאכען 6 קעיקס.

סינסינעטי, אהייא, אמעריקא

ספאנדזש-קעיק, נומער 3

שלאָגט אויף די וויסליכע ביז זיי ווערען גע-
דיכט. שלאָגט אריין דעם לימענע-זאָפּט און
אַרענדזש-עקסטראַקט, דאָן דעם צוקער, צונע-
בענדיג עס ביסלאַכווייס. גיט צו דאָן די גע-
לעכלאַך, לייכט אויפגעשלאָגען, און צולעצט ווי-
קעלט אַריין די קארטאָפּעל-מעהל און קעיק-מעהל
וואָס מען דאַרף צוזאַמען נוט איבערזיפּען. באַקט
פאַר איין שטונדע אין אַ טעמפּעראַטור פון 325
גראַד. קערט איבער דאָס בעקעלע און לאָזט עס
אַפּהיילען אידער איהר נעמט אַרויס די קעיק.

טשאַקאָלאַט-קעיק

שלאָגט אויף די געלעכלאַך מיט איבערגעזיפּטע
דינע צוקער. גיט צו די צעריבענע מאַנדלען, די
טשאַקאָלאַט אָדער קאָקאָ, ראָזשינקעס און גוט-
איבערגעזיפּטע קעיק-מעהל און דעם זאָפּט פון
אַרענדזש, און צולעצט די געדיכט-אויפגעשלאָ-
גענע וויסליכע פון די אייער. באַקט איין שטונ-
דע אין אַ מעסיגען אויווען אין אַ בעקעלע וואָס
איז אויסגעשפּרייט מיט פאַפּיער אָנגעשמירט
מיט פעטס.

ניס-קוכען

מישט אויס די צוקער מיט די געלעכלאַך פון די
אייער, גיט צו ניס, מעהל און בייקינג פוידער
און שלאָגט גוט אויף. גיט צו לימענע-זאָפּט און
לעגט אַריין די האַרט-אויפגעשלאָגענע וויסלי-
כע פון די אייער. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען
און באַדעקט עס מיט לימענע-אייסינג וואָס איז
געמאַכט ווי פּאָלגט: 2 וויסליכע פון אייער,
1 לימענע, צעריבענע שאַלעכץ און ווייכע פּאָלפּ,
1½ קאָפּעס „קאָנפּעקשאָנערס 4X צוקער“,
שלאָגט אויף האַרט די וויסליכע פון די אייער,
גיט צו די צוקער ביסלעכווייס אויפגעשלאָגענדיג ביז
עס ווערט געדיכט גענוג אום צו באַשמירען דעם
קוכען. שלאָגט אַריין די לימענע-שאַלעכץ און
דעם פּאָלפּ.

- 6 אייער
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס
- קעיק-מעהל
- 1 קאָפּע צוקער
- 1 לעפעל קארטאָפּעל-
מעהל
- 1 לימענע (בלויז די
זאָפּט)
- 1 לעפעלע אַרענדזש-
עקסטראַקט

- ½ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס
- קעיק-מעהל
- 4 לעפעלאַך טשאַקאָלאַט
- אָדער קאָקאָ
- ½ קאָפּע צוקער
- ¼ פונט זיסע מאַנדלען
- ¼ פונט ראָזשינקעס
- 1 אַרענדזש
- 4 אייער

- 6 אייער
- 6 עסלעפעל צוקער
- ½ קאָפּע צעהאָקטע ניס
- 6 עסלעפעל מאַנישע-
וויטץ'ס
- 1 קעיק-מעהל
- 1 טעהלעפעלע בייקינג-
פוידער
- 1 לימענע, בלויז די
זאָפּט

די ב. מאנישעוויטץ קאמפאני

ספאנדזש-קעיק, נומער 1

שלאָגט אויף צוזאמען די געלעכלאך פון די אייער מיט צוקער פאר 30 מינוט, וויקעלט איין די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. גיט צו לימענע-זאפט און צעריבענע שאַלעכץ, מישט אויס די מצה-קעיק-מעהל און קארטאָפּעל-מעהל און וויקעלט איין, ביסלאכווייס. באַסט אין אַ מעסיגען אויווען (325 גראַד) פאַר אַ שטונדע. איהר קענט צוגעבען 2 קאָפּעס צעריבענע ניס, אויב איהר ווילט.

- 12 אייער
- 2 קאָפּעס צוקער
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
- 1 לעפעלע קארטאָפּעל-מעהל
- 1 לימענע (צעריבענע שאַלעכץ און זאפט)

ספאנדזש-קעיק, נומער 2

שלאָגט אויף די געלעכלאך פון די אייער מיט'ן צוקער, ביז עס ווערט זעהר לייכט. זיפט צוזאמען די קעיק-מעהל און די קארטאָפּעל-מעהל און גיט צו צום פאַריגען, גיט צו וואַנילא און מאַנדלען-עקסטראַקט, אָדער אַ פֿליוואָר, לויט אייער טעם. שלאָגט אויף די ווייסליכע פון די אייער מיט דעם זאָלץ צו אַ געדיכטען שוים, און ווי-קעלט איין. באַסט אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר אַ שטונדע און אַ פיערטעל.

- $\frac{1}{2}$ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
- $\frac{1}{2}$ קאָפּע קארטאָפּעל-מעהל
- $1\frac{1}{2}$ קאָפּעס צוקער
- 8 אייער
- $\frac{1}{4}$ לעפעלע זאָלץ
- 1 לעפעלע וואַנילא
- $\frac{1}{2}$ לעפעלע מאַנדלען-עקסטראַקט

נוס-קעיק

- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 4 אייער
- 1 קאָפּע צוקער
- 1 קאָפּע וועלשענע ניס
- $1\frac{1}{2}$ טעהל-לעפעלאך
- בייקינג-פּוידער
- $\frac{1}{4}$ טעהל-לעפעלע זאָלץ
- 1 טעהל-לעפעלע וואַנילא

שלאָגט אויף די געלעכלאך פון די אייער און צוקער צוזאמען ביז עס ווערט זעהר לייכט. לעגט אַריין די וועלשענע ניס און מעהל אין אַ פֿלייש-מיהל, מישט אויס מיט דעם בייקינג-פּאָודער, און גיט צו די געלעכלאך און צוקער. גיט צו וואַנילא, און מישט אַריין די ווייסליכע פון די אייער, וועלכע זיינען געדיכט אויפגעשלאָגען. גיט צו זאָלץ צו די ווייסליכע. באַסט אין צוויי לייער קעיק בעקעלעך, אין וועלכע איהר האָט אויסגעשפּרייט וואַס-פּאַפּיער, פאַר אַ האַלבן שטונדע — אין אַ מעסיגען אויווען. ווען עס איז אָפּגעקיהלט, באַדעקט מיט „פֿלעיוואָרד“ און באַ-צוקערטע „וואַהיפּד“ קריעם צווישען די לייערס און פון אויבען. אויב מעגליך, לאָזט עס שטעהן אַ שטונדע אָדער צוויי איידער איהר סערווירט עס, און דער פֿלעיוואָר און קוואַליטי וועלען זיין פיעל בעסער.

פֿיין מִצַּה בַּעֲקֵרָם

ספאָנדזש קעיק, נומער 4

שלאָגט אויף צוזאמען די אייער, צוקער, לימענע
שאַלעכץ ביז עס ווערט לייכט, — אזוי דיק ווי
א קאסטארד, דאן וויקעלט איין די מעהל לאנג-
זאם, באקט אין א מעסיג-געהייצטען אויווען,
(350 גראד) ארום 45 מינוט.

ספאָנדזש-קעיק, נומער 5

טיילט אָפּ די געלעכלאך פון די ווייסליכע,
שלאָגט אויף די ווייסליכע ביז עס ווערט גע-
דיכט און גיט צו זאלץ, שלאָגט אויף די גע-
לעכלאך מיט צוקער ביז עס ווערט לייכט, דאן
גיט צו די לימענע זאפט און צעריבענע שאַ-
לעכץ, קעיק-מעהל און וויקעלט איין אין די אויפ-
געשלאָגענע ווייסליכע. שפרייט אויס דאָס בע-
קעלע מיט וואַס-פאָפּיער און באקט אין אַ מע-
סיג-געהייצטען אויווען, (325 גראד) פאר א
שטונדע און א פיערטעל.

1½ קאָפּעס מאַנישע-
וויטץ'ס קעיק-מעהל

2 קאָפּעס צוקער
1 לימענע (בלויז די צע-
ריבענע שאַלעכץ)
8 אייער

1 קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס
קעיק-מעהל

1½ קאָפּעס צוקער
¼ לעפעלע זאלץ
1 לימענע (די זאָפּט און
צעריבענע שאַלעכץ)
8 אייער

דזשעלי ראָל

שלאָגט אויף צוזאמען די געלעכלאך פון אייער
און צוקער ביז עס ווערט לייכט, גיט צו די צע-
ריבענע שאַלעכץ און קעיק מעהל, וועלכע איז
איבערגעזיפט געוואָרען דריי מאָל. גיט צו זאלץ
צו די ווייסלאך פון די אייער, שלאָגט אויף ביז
עס ווערט האַרט, און לייגט אַריין אין טייג.
שפרייט אויס וואַס-פאָפּיער אין אַ פאַן אַרום
8 אינטשעס ביי 12, שפרייט אויס דעם טייג,
באָקט אין א טעמפּעראַטור פון 350 גראַד, פאַר
12 מינוט, ווען פאַרטיג, נעמט ארויס דאָס פאַ-
פיער און לעגט אויף אַ פייכטען שטיקעל טוך
פאַר אַ פאַר מינוט, דאן קערט עס איבער אויף
וואַס-פאָפּיער באַשפּרענקעלט מיט דינעם צו-
קער. נעמט אוועק די פאַפּיער פון דעם קעיק,
באַשמירט מיט דזשעלי (גלאַט אויפגעשלאָגען)
אָדער געקאָכטע פּראָסטנינג און וויקעלט צוזאַ-
מען. פאַרפאַקט אין וואַס-פאָפּיער, דאן אין
דעם פייכטען טוך פאַר 15 מינוט, כדי די ראָל
זאָל אָנהאַלטען זיין שעיפּ, דאן נעמט אוועק דעם
ראַפער און באַשפּרענקעלט מיט דינעם צוקער.

½ קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס
קעיק-מעהל

4 אייער
½ קאָפּעס צוקער
¼ טעל-לעפעלע זאלץ
צעריבענע שאַלעכץ פון אַ
האַלבער אַרענדזש
אָדער לימענע

די ב. מאנישעוויטן קאמפאני

מאנדעל-קעיק

צעשלאָגט די געלעכלאך פון די אייער און צוקער ביז עס ווערט לייכט און שווימיג. גיט צו די מעהל, די מאנדלען און די וואנילא. גיט צו זאלץ צו די ווייסליכע פון די אייער און שלאָגט אויף ביז עס ווערט האַרט, וויקעלט עס איין אין דעם קעיק-מיקסטשור. באַקט עס אין אַ טעמפּעדאַ-טור פון 325 גראַד פאַר אַ שטונדע און צעהן מינוט. דאָס בעקעלע דאַרף זיין אויסגעשפּרייט מיט וואַס-פּאַפּיער, אָדער געברויכט אַ בעקעלע מיט אַ דנאָ וואָס מען קען אַרויסנעמען. מען קען אויך צוגעבען, ווען מען וויל, די זאפט און צע-ריבענע שאַלעכץ פון איין לימענע.

עפעל-קעיק, נומער 1

שלאָגט אויף די ווייסליכע פון די אייער, ביז זיי ווערען געדיכט, צוגעבענדיג זאלץ. שלאָגט אַריין דעם צוקער, די געלעכלאך. גיט צו די עפעל, מצה-מעהל, די מאנדלען, דעם צימרינג און צו-לעצט דעם ארענדרוז-זאפט. באַקט אין אַ הייסען אויווען (325 ביז 350 גראַד) פאַר אַ שטונדע ביז אַ שטונדע און אַ פיערטעל.

עפעל-קעיק, נומער 2

שיילט אָפּ די עפעל און שניידט עס אין דינע רייפטלאך, מישט עס אויס מיט 2 לעפעל קעיק-מעהל און אַ פיערטעל קאָפּע צוקער און גיט צו די ראָזשינקעס, מאַכט דאָן אַ ספּאַנדרוז-קעיק-מיקסטשור פון די איבערגעבליבענע שטאָפּען, אויפּשלאָגענדיג די געלעכלאך און אַ האַלבע קאָפּע צוקער, ביז זיי זיינען לייכט. גיט צו די איבערגעבליבענע פיער לעפעל קעיק-מעהל, זאלץ און לימענע עקסטראַקט, צולעצט וויקעלט עס איין אין די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. לעגט אַריין אַ העלפט פון דער ספּאַנדרוז-קעיק-מיקסטשור אין אַ קעיק-בעקעלע, לעגט אוועק איבער דעם די עפעל-מיקסטשור און פון אויבען די פאַרבליבענע טייג. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (45 ביז 50 מינוט) אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד.

- 10 אייער
- 2 קאָפּעס צוקער
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטן'ס
- קעיק-מעהל אָדער מצה-מעהל
- 1 קאָפּע אָפּגעשוילטע און צעריבענע מאַנדל-לען
- 1 טעה-לעפעלע וואנילא
- 1/4 טעה-לעפעלע זאלץ

- 8 עפעל (אָפּגעשוילט און צעריבען)
- 8 אייער
- 1/4 קאָפּעס צוקער
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטן'ס
- מצה-מעהל
- 1/4 קאָפּע צעריבענע מאַנדלען
- 1 לעפעלע ארענדרוז-זאפט
- 1 לעפעלע צימרינג
- 1/4 לעפעלע זאלץ

- 8 אייער
- 1/4 קאָפּעס צוקער
- 6 לעפעל מאַנישעוויטן'ס
- קעיק-מעהל
- 1 לעפעלע לימענע-עקסטראַקט
- 4 עפעל
- 3/4 קאָפּעס ראָזשינקעס
- 1/2 לעפעלע זאלץ

סינסנינעטי, אהייא, אמעריקא

וויין-קעיק

שלאָגט אויף די געלעכלאך פון די אייער, צוזא-
מען מיט דעם צוקער, ביז עס ווערט לייכט און
קריגט א לימענע-קאליר. מישט עס דערנאך אויס
אין דעם וויין, גיט צו קעיק-מעהל, זאלץ, צימ-
רינג און די נים. צולעצט וויקעלט איין אין די
געדריכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון אייער.
באקט אין א געוועהנליך-אָנגעהיצטען אויווען
(325 גראד טעמפעראטור) פאר איין שטונדע.
ווען פארטיג, קערט איבער דאָס בעקעלע און
לאָזט דעם קעיק אָפּקיהלען איידער איהר נעמט
עס אַרויס. א האלבע פאָרציע פון דער רעסיפי
פילט אָן א געוועהנליכען „טיוב פען“.

וואָלנאט-קעיק

שלאָגט אויף אין א קרים די געלעכלאך פון די
אייער מיט דעם צוקער, גיט צו די גוט-געזיפטע
קעיק-מעהל, זאלץ און וואנילא. מישט אויס מיט
די צעריבענע וואָלנאטס און וויקעלט איין אין
לייכט און געדריכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע
פון די אייער. באקט אין א מעסיגען אויווען
(325 גראד) פאר פופציג מינוט. קערט איבער
דאָס בעקעלע און לאָזט דעם קעיק אָפּקיהלען
איידער איהר נעמט איהם אַרויס.

ארענדזש פלאף-קעיק

שלאָגט אויף די געלעכלאך פון די אייער ביז זיי
ווערען לייכט, גיט צו דעם צוקער ביסלאכטווייס,
איבערזיפענדיג דעם צוקער 5 מאָל. שלאָגט
אויף ווייטער ביז עס ווערט לייכט, גיט צו דעם
ארענדזש און לימענע-זאפט. זיפט איבער צוזא-
מען די קעיק-מעהל און בייקינג פאודער און
וויקעלט זיי איין אין דער מיקסטשור. שלאָגט
אויף די ווייסליכע ביז זיי ווערען שווימענדיג,
דאָן גיט צו די קרים אָף טארטאר און שלאָגט
אויף ביז עס ווערט געדריכט. וויקעלט איין די
ווייסליכע פון די אייער, גיסט אַרײַן די מיס-
טשור אין א פעטענט-טיוב-פענדעל און באקט
אין א טעמפעראטור פון 325 גראד פאר 50 מי-
נוט. קערט איבער דאָס בעקעלע און לאָזט דעם
קעיק אָפּקיהלען איידער איהר נעמט איהם אַרויס.

12 אייער

1 קאָפּע צוקער

1 קאָפּע מאנישעוויטץ'ס

קעיק-מעהל

1 קאָפּע וויין אָדער אַן

אָנדער געטראַנק

1 לעפעלע צימרינג

1 קאָפּע צעריבענע

וועלשענע נים

½ לעפעלע זאלץ

½ קאָפּע מאנישעוויטץ'ס

קעיק-מעהל

9 אייער

½ פונט דינער (פּוידער)

צוקער (1¼ קאָפּעס)

1¼ קאָפּעס צעריבענע

וואָלנאטס (וועלשענע

נים)

¼ לעפעלע זאלץ

1 לעפעלע וואנילא

7 אייער

1¼ קאָפּעס צוקער

½ קאָפּע ארענדזש-זאפט

½ לימענע (בלויז דעם

זאפט)

1 קאָפּע מאנישעוויטץ'ס

קעיק-מעהל

½ לעפעלע בייקינג-

פּוידער

¾ לעפעלאך קרים אָף

טארטאר

די ב. מאנישעוויטן קאמפאני

ספאנדאזש-קעיק, נומער 7

מישט אויס די געלעכלאך פון די אייער מיט צוקער, אויפשלאגנדיג עס ביז עס איז זעהר לייכט, גיט צו לימענע זאפט, דאן מצה-מעהל און קארטאפעל-מעהל, נאך דעם ווי איהר האט זיי איבערגעזופט צוזאמען א פאך מאל. מישט אריין די הארט אויפגעשלאגנע ווייסלאך פון אייער און באקט אין א מעסיג-געהייצטען אויווען (325 גראד). געברויכט א בעקעלע פון וועלכען דער דנא קומט ארויס אדער שפרייט אויס וואקס-פאפיער אין בעקעלע. ווען פארטיג, קערט איבער דאס בעקעלע און לאזט דעם קייט אָפּהי-לען איידער איהר נעמט איהם ארויס.

9 אייער
1½ קאפעס דינע צוקער
½ לימענע
½ קאפע מאנישעוויטן'ס
מצה-מעהל
½ קאפע קארטאפעל-מעהל

מאנדלען מארט

שלאגט אויף די געלעכלאך פון די אייער, צוגע-בענדיג די צוקער ביסלאכוייס, ביז די מיס-טשור איז געדיכט און קריגט דעם קאליר פון א לימענע, דאן גיט צו די מאנדלען און די אג-דערע טרוקענע שטאפען. מישט זיי אויס גוט, צולעצט וויקעלט אין די געדיכט-אויפגעשלאגנע-נע ווייסליכע פון די אייער. שפרייט אויס די בעקעלע מיט וואקס-פאפיער און באקט אין א מעסיגען אויווען (325 גראד) פאר 1 שטונדע. ווען פארטיג, קערט איבער דאס פענדעל און לאזט דעם קעיק אָפּהי-לען איידער איהר נעמט ארויס.

5 אייער (די ווייסליכע אָפּגעטוילט פון די גע-לעכלאך)
1 קאפע צוקער
1 קאפע מאנדלען (צע-מאָהלען גיט - אָפּגע-טוילטערהייט)
¾ קאפעס מאנישע-וויטן'ס מצה-מעהל
1 לעפעלע בייקינג-פּוידער
1 לעפעלע צימרינג
¼ לעפעלע נעגעלאך

ארענדזש נאט-קעיק

שלאגט אויף די געלעכלאך פון די אייער און דעם צוקער ביז זיי זיינען לייכט. זיפט איבער צו-זאמען די קעיק-מעהל און קארטאפעל-מעהל און גיט עס צו, דאן מישט אריין די נים און די פליי-ווארינג. שלאגט אויף די ווייסליכע פון די אייער ביז זיי זיינען געדיכט, צוגעבענדיג זאלץ. ווי-קעלט זיי אריין לייכט אין דער מיססטשור, און באקט אין א מעסיגען אויווען (325 גראד) פאר 45 ביז 60 מינוט. שפרייט אויס דאס בעקעלע מיט וואקס-פאפיער.

6 אייער
1 קאפע צוקער
½ קאפע מאנישעוויטן'ס
קעיק-מעהל
2 לעפעלע קארטאפעל-מעהל
½ קאפע צעריבענע נים
¼ לעפעלע זאלץ
1 לעפעלע ארענדזש-עקסטראקט

פֿיין מֶזֶה בַּעֲקֶרֶם

קאָקא-טאָרט

שלאָגט צוזאמען די געלעכלאך פון די אייער און צוקער ביז עס איז לייכט און האָט דעם קאליר פון לימענע. גיט צו די קאָקא און די פרוכט גע-מישט מיט דער מעהל, בייקינג פוידער און נים. וויקעלט איין אין די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער, און באַקט אַ שטונדע ביי אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד. שפּרייט אויס דאָס בעקעלע מיט וואַס-פאַפּיער סיידען אַ פעטענט-ספּאַנדזש-קעיק-בעקעלע ווערט גע-ברויכט.

טייטלען-קעיק

שלאָגט צוזאמען די געלעכלאך און דעם צוקער ביז זיי זיינען זעהר לייכט. גיט צו קעיק-מעהל, געווירצען, לימענע-זאַפט און די טייטלען, צו-לעצט וויקעלט איין אין די געדיכט-אויפגעשלאָ-גענע ווייסליכע פון די אייער און באַקט אין אַ מעסיג-אָנגעהייצטען אויווען (פון 325 ביז 350 גראַד) פון 45 ביז 60 מינוט.

רעספּערי קעיק

שלאָגט אויף די געלעכלאך פון די אייער מיט צוקער, ביז עס ווערט לייכט, גיט צו צעריבענע שאַלעכץ און לימענע-זאַפט, די איינגעמאַכטס (צעלאָזט די איינגעמאַכטס אויב עס איז האַרט), גיט צו דערנאָך די נים און די מצה-מעהל. שלאָגט אויף די ווייסליכע פון די אייער מיט זאַלץ ביז עס ווערט האַרט, דאָן וויקעלט איין אין דעם קעיק-מיקסטשור. שפּרייט אויס דאָס בעקעלע מיט וואַס-אַפּיער און לעגט אַריין דעם קעיק-מיקסטשור, און באַשפרענקעלט עס מיט אַביסעל צעריבענע וועלשענע נים. באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר איין שטונדע. אויב איהר ווילט קענט איהר עס באַקען אין צוויי לעיערס, אַריינלעגענדיג די מאַלינע-איינגע-מאַכטס צווישען איין לעיער און דעם צווייטען און אַ ווייסע „אייסינג“ אויבען און אין די זייטען.

8 אייער

1 קאָפּע צוקער

$\frac{3}{4}$ קאָפּעס קאָקא

$\frac{1}{4}$ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס

מצה-מעהל

1 טעהלעפּעלע בעיקינג-

פוידער

1 קאָפּע קאָמבינירט פון

ראַזשינקעס, לימענע

און צעמאָהלענע נים

1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס

קעיק-מעהל

$\frac{1}{4}$ קאָפּעס צוקער (אם

בעסטען איז פוידער-

צוקער)

8 אייער

2 קאָפּעס גוט-צעשניטענע

טייטלען

5 לעפּעלאַך צימרונג

1 לעפּעלע נעגעלאַך

1 לימענע

1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס

מצה-מעהל (אָדער אַ

האַלבע קאָפּע מצה-

מעהל און אַ האַלבע

קאָפּע קארטאָפּעל-

מעהל)

$\frac{1}{2}$ קאָפּעס צוקער

8 אייער

1 לימענע (צעריבענע

שאַלעכץ און זאַפט)

2 לעפּעל מאַלינע (רעספּ-

בער) איינגעמאַכטץ

2 לעפּעל צעמאָהלענע

וועלשענע נים

$\frac{1}{4}$ לעפּעלע זאַלץ

די ב. מאנישעוויטן קאמפאני

טשאקאלאט ספאנדוז קעיק

6 גרויסע (אדער 7

קליינע) אייער

1 קאפע צוקער

$\frac{1}{2}$ קאפע מאנישעוויטן'ס

קעיק-מעהל

3 עס-לעפעל קאקא

$\frac{1}{2}$ קאפע צעהאקטע נים

2 עס-לעפעל וואסער

1 טעה-לעפעלע וואנילא

שלאגט אויף די ווייסלאך פון די אייער הארט, דאן גיט צו צוקער ביסלאכווייז. שלאגט אויף די געלעכלאך פאר 5 מינוט און מישט אריין אין די ווייסלאך און צוקער. זיפט איבער צוזאמען קעיק-מעהל און קאקא און לייגט אריין אין דער אייער מיקסטשור ביסלאכווייז. גיט צו וואסער לאנגזאם, לייגט אריין די נים, גיט צו וואנילא און באקט אין א מעסיגען אויווען, 325 גראד, ארום 45 מינוט.

פעדער קעיק

$\frac{1}{3}$ קאפע „שארטענינג“

1 קאפע צוקער

4 אייער

1 אָרענדזש, בלוז צערי-

בענע שאלעכץ

$\frac{1}{2}$ קאפע מילך

$\frac{1}{2}$ קאפע מאנישעוויטן'ס

קעיק-מעהל

$\frac{1}{2}$ קאפע קארטאפעל-

מעהל

3 טעה-לעפעלאך בעיקינג-

פוידער

$\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע זאלץ

שלאגט אויף די שארטענינג, ביז עס ווערט ווי א קריעם, גיט צו צוקער ביסלאכווייז, דאן די גוט-אויפגעשלאגענע געלעכלאך פון אייער און שא-לעכץ פון אָרענדזש. זיפט איבער צוזאמען די טרוקענע שטאָפּען און גיט צו אבוועקסעלנדיג מיט מילך. מישט צו די הארט אויפגעשלאגענע ווייסלאך פון אייער, לייגט אין א פענדעל בא-שמירט מיט פעטס און באקט אין א מעסיגען אוי-ווען ארום 45 מינוט.

קאקא-נים קעיק

10 אייער

$\frac{3}{4}$ קאפעס צוקער

$\frac{3}{4}$ קאפעס מאנישע-

וויטן'ס קעיק-מעהל

1 לימונע (צעריבענע

שאלעכץ און זאפט)

1 קאפע קאקא-נים

$\frac{1}{2}$ קאפע צוקער

2 לעפעל קאקא

$\frac{3}{4}$ קאפעס ראזשינקעס

די ווייסליכע פון 2

אייער

שלאגט אויף די געלעכלאך פון די אייער מיט דעם צוקער ביז זיי זיינען לייכט, גיט צו די לימענע-זאפט און צעריבענע שאלעכץ, און גיט צו דאן די קעיק-מעהל, וויקעלט איין די גע-דיכט-אויפגעשלאגענע ווייסליכע פון די אייער, מישט אויס דערנאך צוזאמען די קאקא-נים, רא-זשינקעס, קאקא און א האלבע קאפע צוקער. לעגט אריין א העלפט פון די קעיק-מיקסטשור אין פענדעל, און מאכט דערנאך א לעיער פון דער קאקא-נים מיקסטשור און באדעקט מיט די אי-בערגעבליבענע העלפט פון די קעיק-מיקסטשור. באקט אין א טעמפּעראטור פון 325 גראד פאר 50 ביז 60 מינוט. ווען פארטיג באשמירט עס מיט די צוויי געדיכט-אויפגעשלאגענע ווייסליכע פון די אייער און באשפרענקעלט מיט צוקער.

סינסינעטי, אהייא, אמעריקא

פֿרוכט-קעיק

גרייט צו אלע אויסגערעכענטע פֿרוכטען, צע-
שניידט די טייטלען, קארשען, ציטראָן און
ארענדזש און לימענע-שאַלעכץ אויף קליינע
שטיקלאך. וואַשט די ראָזשינקעס און וויינפֿער-
ליך, און באַדעקט זיי מיט אַ האַלבע קאָפּע קעיק-
מעהל. צעמאָהלט די נים און מעסט אָפּ די אלע
איבעריגע שפּייז-אַרטיקלען. צעפּיהרט אין דער
קאָפּע די סאָדע און דעם טאָרטאָר-קרים. שלאָגט
אויף די אייער באַזונדער. דאָן מאַכט אַ קרים
פון דעם פּוטער און צוקער און גיט צו די אויפ-
געשלאָגענע געלעכלאך. גיט אויך צו קאָפּע
אין וועלכער עס איז צעפּיהרט די סאָדע און דער
טאָרטאָר-קרים. דאָן גיט צו דעם סירופּ, איינגע-
מאכט און גרעיפֿ-דזשוס. מישט אויס צוזאַמען
די קעיק-מעהל, מיט זאַלץ און די געווירצען,
און גיט צו צום איבעריגען. מישט עס אויס
מיט די פֿרוכט און נים און וויקעלט אין די גוט
אויפֿגעשלאָגענע ווייסליכע. באַקט פֿאַר 2 שטונ-
דען אין אַ געווענהליך-אָנגעהייצטען אויווען
(300 גראַד טעמפּעראַטור). שפּרייט אויס דאָס
בעקעלע מיט וואַס-פּאַפּיער.

- 1/2 פונט פוטער
- 2 קאָפּעס ברוינעס צוקער
- 1 קאָפּע שוואַרצע קאָפּע
- 1 לעפעלע סאָדע
- 1 לעפעלע קרייז אָפּ
- טאָרטאָר
- 1 קאָפּע סירופּ
- 1 לעפעלע זאַלץ
- 3 1/2 קאָפּעס מאַנישע-ווייט'ס
- מעהל
- 6 אייער (באָזונדער אויפֿגעשלאָגען)
- 1 לעפעלע אוינגעמאכט
- 1 קאָפּע גרעיפֿ-דזשוס
- 1 קאָפּע קארשען
- 1 קאָפּע טייטלען
- 1 קאָפּע מאַנדלען
- 1 קאָפּע פּיקאַן-נים
- 1 קאָפּע אירגענד וועלכע אַנדערע נים
- 1 לעפעלע אַל-ספּייס
- 1 לעפעלע צימרינג
- 1 לעפעלע נאָטמעג
- 1 קאָפּע ראָזשינקעס
- 1 קאָפּע וויינפֿערלאך
- 1 קאָפּע ציטראָן
- 1/2 קאָפּע געצוקערטע אַרענדזש-שאַלעכץ
- 1/2 קאָפּע געצוקערטע לימענע-שאַלעכץ

ספּאַנדזש-קעיק, נומער 6

צעשלאָגט די געלעכלאך פון די אייער און די
צוקער ביז זיי ווערען לייכט, גיסט אַריין הייסע
וואַסער און די זאפט און צעריבענע לימענע-שאַ-
לעכץ, זיפט דורך צוזאַמען די קעיק-מעהל און
די קאָרטאָפּעל-מעהל און גיט צו דעם מיקס-
טשור. וויקעלט דאָן איין אין די געדיכט-אויפֿ-
געשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער מיט זאַלץ,
ביז עס ווערט האַרט, שפּרייט אויס דאָס בעקעלע
מיט פּייכטע פּאַפּיער אָדער וואַס-פּאַפּיער און
באַקט דעם קעיק פֿאַר אַ שטונדע און אַ האַלב
אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד, ווען פֿאַרטיג,
קערט איבער און לאָזט אָפּקיהלען איידער איהר
נעמט עס אַרויס.

- 6 אייער
- 1 1/2 קאָפּעס צוקער
- 1/2 קאָפּע מאַנישעווייט'ס
- קעיק-מעהל
- 1/2 קאָפּע קאָרטאָפּעל-מעהל
- 1/4 קאָפּע הייסע וואַסער
- 1/4 טעה-לעפעלע זאַלץ
- לימענע-זאפט און צערי-בענע שאַלעכץ (פון אוין לימענע)

די ב. מאנישעוויטן קאמפאני

אריענט קעיק

גוט צו צו די געלעכלאך צוקער און מישט אויס
גוט ביז עס ווערט א מאסע, גוט צו די צערי-
בענע לימענע שאלעכץ, טשאקאלאט, געוויר-
צען, דאן דעם ארענדזש-זאפט, וויין און גיס.
זיפט איבער די מעהל א פאר מאל און גוט צו,
וויקעלט עס איין דאן אין די געדיכט-אויפגע-
שלאגענע ווייסליכע פון די אייער. שפרייט אויס
דאס בעקעלע מיט וואס-אפיער און באקט אין
א מעסיג-אנגעהייצטען אויווען (325 גראד) פאר
א שטונדע.

- 8 אייער
1½ קאפעס פוידער-
צוקער
1 לימענע (בלויז די
צעריבענע שאלעכץ)
1 לעפעלע אלספויס
2 לעפעלעך צימרינג
1 קאפע צעמאחלענע
מאנדלען
2 שטיקלעך צעריבענע
טשאקאלאט
1 ארענדזש (בלויז די
זאפט)
3 לעפעל וויין
¾ קאפעס מאנישע-
וויטץ'ס מצה-מעהל

באסטאן פאז

מישט אויס די פוטער און צוקער, גוט צו די
אויפגעשלאגענע געלעכלאך פון די אייער, די ווא-
נילא, זאלץ און מילך. שלאגט אויף די ווייסלאך
הארט און מישט אריין. זיפט איבער די קעיק-
מעהל מיט דעם בייקינג פאודער און לעגט אריין
צולעצט. באקט אין לעיער קעיק בעקעלאך אין
א מעסיג-געהייצטען אויווען. צווישען די לעיערס
לעגט אריין דעם פאלגענדען פילינג: קאכט א
האלבע קאפע צוקער און א האלבע קאפע וואסער
ביז די צוקער ווערט צעלאזען, דאן גוט צו דעם
זאפט פון דריי-פיערטעל לימענע. מישט 3 טעה-
לעפעלאך קארנסטארטש מיט איין עס-לעפעל
קאלטע וואסער און גיסט אריין אין סירופ. קאכט
ביז עס ווערט געדיכט, דאן נעמט אוועק פון פיי-
ער און מישט אריין די הארט-אויפגעשלאגענע
ווייסלאך פון 2 אייער. נאך דעם ווי איהר האט
דאס געלעגט צווישען די לעיערס, לעגט ארויף
אויבען טשאקאלאט-אייסינג געמאכט ווי פאלגט:
1 קאפע 4X צוקער, 1 טעה-לעפעלע צעלאזענע
פוטער, 1 און א האלב סקווער ביטערע טשא-
קאלאט, 1 טעה-לעפעלע קריעם, 1 גיט-אויפגע-
שלאגען ווייסעל פון אן איי, איין פיערטעל טעה-
לעפעלע וואנילא. גוט צו צוקער צו די ווייסלאך
ביסלעכווייס, אויפשלאגענדיג עס מיט א גאפעל.
גוט צו פוטער, צעלאזענע טשאקאלאט און קריעם.
שלאגט אויף ביז עס איז גרייט אַנצושמירען.

- ½ קאפע פוטער
1 קאפע צוקער
4 אייער
½ טעה-לעפעלע וואנילא
¼ טעה-לעפעלע זאלץ
¼ קאפע מילך
1 קאפע מאנישעוויטץ'ס
קעיק-מעהל
3 טעה-לעפעלאך בייקינג
פוידער

פֿיין מֶזֶה בַּעֲקֶרֶם

קאניש-ברויט

מישט צוזאמען אלע שטאָפֿען, און מאכט אַ האָר-טען טייג. שמירט אָן מיט פעטס אַ ברויט-בע-קעלע און לעגט אריין די טייג, באשמירענדיג פון אויבען מיט אַ געלעכעל פון אַן איי. באקט אין אַ מעסיגען אויווען (325 גראד) פאר איין שטונדע.

- 2 קאָפּעס מאַנישעוויטץ/ס
- מֶזֶה-מֶעֶהל
- 1 לעפּעלע קאַרטאָפּעל-מֶעֶהל
- 2 קאָפּעס צעהאַקטע נים
- 2 קאָפּעס צוקער
- $\frac{1}{2}$ לימענע (בלויז דעם זאַפּט)
- 1 לעפּעלע פּוטער אָדער אַנדערע פעטס
- $\frac{1}{2}$ לעפּעלע זאַלץ
- 6 גוט אויפגעשלאָגענע אייער

טייטלען „קאָפּ קעיק“

שלאָגט אויף די געלעכלאך פון אייער און צו-קער צוזאמען, גיט צו נים, טייטלען און פֿליי-וואַרינג. מישט צו די האַרט אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון אייער, דאן די מעהל און בייקינג-פאדער, וועלכע זיינען איבערגעזופט, צוזאמען. באקט אין אַ מאָפּין בעקעלע פאר 45 מינוט אין אַ מעסיגען אויווען. אויב איהר ווילט, באקט אויף איין שטיק פאַפּיר, צעשנייט אויף סקווערע שטיקלאך און סערווירט מיט אויפגעשלאָגענע קריעם.

- $\frac{3}{4}$ קאָפּעס צוקער
- 3 אייער
- $\frac{1}{2}$ קאָפּעס מאַנישעוויטץ/ס
- מֶזֶה-מֶעֶהל
- 2 טעהלעפּעלאך בייקינג-פּוידער
- 1 קאָפּעס טייטלען, גוט צעשנימען
- 1 קאָפּעס צעהאַקטע נים
- $\frac{1}{4}$ טעהלעפּעלע וואַנילאַ
- $\frac{1}{4}$ טעהלעפּעלע לעמאָן-עקסטראַקט
- $\frac{1}{4}$ טעהלעפּעלע אַרענדוש עקסטראַקט

טשאַקאָלאַט מאַקאַרונס, נומער 1

טיילט אָפּ די אייער, און שלאָגט צונויף א העלפט פון די ווייסליכע מיט דעם מאַנדעל-פּייסט, ביז עס איז גוט אויסגעמישט. רייבט עס צונויף מיט א העלפט פון דעם צוקער, גיט צו דערנאָך דעם אַנדערען העלפט פון די ווייסליכע און פון דעם צוקער. גיט צו די גוט-אויפגעשלאָגענע גע-לעכלאך, צעלאָזענעם טשאַקאָלאַט און די פּוטער, דאן גיט צו די טרוקענע שטאָפֿען וואס זיינען צוזאמענגעזופט און דעם לימענע-עקסטראַקט. לאָזט אַרויף אויף וואַסס-פאַפּיר שטיקלעך פון דער מאסע, אין דער גרויס פון א דאָלאַר, און באקט זיי אַרום 15 מינוט אין א טעמפּעראַטור פון 350 גראד. פון דעם רעסעפי קען מען אויך באקען „קאָפּ-קעיקס“ אָדער אין לעיערס.

- 1 קאָפּעס צוקער
- $\frac{1}{2}$ קאָפּעס פּוטער, א $\frac{1}{4}$ פונט)
- 4 אייער
- $\frac{1}{2}$ פונט מאַנדעלען-פּייסט
- $\frac{1}{2}$ קאָפּעס ($\frac{1}{4}$ פונט) צעלאָזענע טשאַקאָלאַט
- $\frac{1}{2}$ קאָפּעס מאַנישעוויטץ/ס
- קעיק-מֶעֶהל
- $\frac{1}{2}$ קאָפּעס קאַרטאָפּעל-מֶעֶהל
- 1 טעהלעפּעלע בייקינג-פּוידער
- 1 לעפּעלע לימענע-עקסטראַקט
- $\frac{1}{4}$ לעפּעלע זאַלץ

די ב. מאנישעוויטן קאמפאני

געווייזטער קעיק

קאכט אינאיינעם פאר 5 מינוט די צוקער, ראָ-
זשינקעס, וואסער און שאָרטענינג. ווען עס איז
קאלט, שלאָגט אריין די אייער איינציגווייז, דערנאָך
גיט צו די טרוקענע שטאָפּען, וועלכע זיינען צוזאמען
געזיפט געוואָרען. שפּרייט אויס וואַס-פּאַפּיער אין אַ
פּלאַך בעקעלע, לעגט אַריין טייג און באַקט אין אַ
טעמפּעראַטור פון 300 גראַד ארום 45 מינוט.

- 1 קאָפּע צוקער
- 1 קאָפּע ראָזשינקעס
- 1 קאָפּע וואַסער
- 1/2 קאָפּע שאָרטענינג
- 3 אייער
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטן/ס
- קעיק-מעהל
- 1 טעה-לעפעלע ענגלישע פעפער
- 1 טעה-לעפעלע נעגעלאַך
- 1 טעה-לעפעלע קאָפּע
- 1 טעה-לעפעלע צימרינג
- 1/4 טעה-לעפעלע זאַלץ
- 2 טעה-לעפעלעך בייקינג-פּוידער
- 1/2 טעה-לעפעלע סאָדע

ארענדזש טאָרט

שלאָגט אויף די געלעכלאך פון די אייער מיט צו-
קער, ביז עס ווערט לייכט. גיט צו די צעריבענע
לימענע און ארענדזש-שאַלעכץ און די ארענדזש-
זאַפט און נים. מיט צוזאמען און גיט צו די
מעהל, בייקינג פּוידער און געווייזטע, וויקעלט
אין אין די געדיכט-אויפגעשלאָגענע וויסליכע
פון די אייער, שפּרייט אויס די בעקעלע מיט
וואַס-פּאַפּיער, און לעגט אַריין קעיק-מיקסטשור
און באַקט ביי אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד
פאַר אַ שטונדע צייט.

- 5 אייער
- 1 קאָפּע צוקער
- 3/4 קאָפּעס מאַנישע-וויטן/ס
- 1/2 קאָפּע צעמאָהלענע נים
- 1 טעה-לעפעלע בייקינג-פּוידער
- צעריבענע שאַלעכץ פון איין לימענע און פון איין ארענדזש
- 2 עס-לעפעל ארענדזש-זאַפט
- 1 טעה-לעפעלע צימרינג
- 1/2 טעה-לעפעלע נעגעלאַך

טשאַקאָלאַט מאַקאַרונס, נומער 2

שלאָגט אויף די וויסלאך פון אייער זעהר האַרט,
דאָן שלאָגט אַריין די צוקער ביסלעכווייז. צע-
לאָזט די טשאַקאָלאַט איבער הייס וואַסער און
גיט צו, דאָן גיט אַריין די נים, קעיק-מעהל און
וואַנילא. לעגט אַוועק אויף אַ טעלער, פאַר-
שפּרייט מיט וואַס-פּאַפּיער און באַקט 20
מינוט אין אַ טעמפּעראַטור פון 300 גראַד. ווען
עס איז קיהל, נעמט זיי אַרונטער פון פּאַפּיער
מיט אַ לאָפּעטקעלע.

- וויסלאך פון 5 אייער
- 1 קאָפּע צוקער
- 1/2 פונט זיסע טשאַקאָ-לאַט
- 1 טעה-לעפעלע וואַנילא
- 2 קאָפּעס צעהאַקטע נים
- 3 עס-לעפעלע מאַנישע-וויטן/ס
- קעיק-מעהל

סינסינעטי, אהייף, אמעריקא

קעיק, און לעגט עס צוריק אוועק אין דער זעל-
בער פאזיציע. אויב איהר ווילט קענט איהר
צוגעבען קאקא-ניס צו דער פילינג. געברויכט
די איבערגעבליבענע ווייסליכע פון די אייער
צו מאכען דערפון א געקאכטען פראסטנינג.
קאכט אויף איין קאפע צוקער מיט א דריטעל
קאפע וואסער, דאן גיסט עס ארויף לאנגזאם
אויף די געדיכט-אויפגעשלאגענע ווייסליכע פון
די אייער און שלאגט צוזאמען ביז די אייסינג
איז געדיכט, אז עס זאל זיך קענען אויסשפריי-
טען. גיט צו דערנאך דעם פלייוואָר באשטעהענר
פון איין לעפעלע ארענדרוז-זאפט, און באציערט
דעם קעיק מיט שטיקלאך אָרענדרוז.

מצה-מעהל-בארם

שלאגט גוט אויף די אייער, גיט צו די צוקער, און
מישט אריין די אנדערע שטאָפּען. שפרייט אויס
די מיקסטשור אין א פלאכען פאן באשמירט מיט
פעטס. באקט אין א מעסיג-געהייצטען אויווען
ארום 30-40 מינוט, צעשניידט אויף בארם ארום
4 ביי 1 אינטשעס און קאטשעט אין דינעם צו-
קער אָדער פראסטער די (בארם) סטריפס.

מאנדלען-מאקארונס

שלאגט אויף די ווייסליכע ביז זיי ווערען גע-
דיכט, מישט צוזאמען די אנדערע שטאָפּען און
גיט צו די ווייסליכע פון די אייער, מישט עס גוט
אויס. מאכט פון דעם מיקסטשור מאקארונס,
דורכזייענדיג די מיקסטשור דורך א „פעיסטרי-
טיוב“ וואָס האָט א גרויסע עפענונג, אָדער איהר
קענט עס אראפלאָזען פון א לעפעלע אויף א גוט-
אָנגעפעטען פאפיער. באשפרענקעלט עס געדיכט
מיט מאנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל. לאָזט איבער
ארום אַן אינטש צווישען איין מאקארון און דעם
צווייטען, אז זיי זאלען זיך קענען אויסשפרייטען.
באקט אין א טעמפעראטור פון 300 גראד פאר
15 מינוט. דאן מאכט דעם אויווען זעהר הייס
אום צו מאכען די מאקארונס ברוין. ווען זיי
זיינען פארטיג לאָזט זיי אָפּהאלען, איידער איהר
ריהרט זיי אָן.

3 אייער

1 קאפע צוקער

2 קאפעס מאנישעוויטץ'ס
מצה-מעהל

$\frac{1}{4}$ טעה-לעפעלע זאלץ

$\frac{1}{4}$ טעה-לעפעלע צימרינג

1 טעה-לעפעלע וואנילא

$\frac{1}{4}$ טעה-לעפעלע מאָנר-
לען-עקסטראקט

(זאפט)

4 לעפעלאך מאנישע-
וויטץ'ס קעיק-מעהל

1 פונט אָפּגעשוילטע,

גוט-צערירבענע מאָנר-
לען

$1\frac{1}{2}$ פונט דינעם (פוי-
דער) צוקער (4 קא-
פעס)

2 לימענעס (בלויז די
שאַלעכץ)

די ווייסלאך פון 5 אייער

די ב. מאנישעוויטן קאמפאני

פראנצויזישע קאפע-קעיק

שלאגט אויף די געלעכלאך פון די אייער און צוקער. גיט צו צעלאזענע פוטער, זאלץ און מילך. מישט אריין די הארט אויפגעשלאגענע ווייסלאך פון די אייער און דאן די קעיק מעהל, וועלכע איז איבערגעזופט מיט בייקינג פאדער. דערווארימט אן 8 אינטשיגע סקווער בעקעלע, באשמירט עס מיט פעטס און שפרייט אויס אביסעל מעהל, דאן לייגט אריין די קעיק מיס-טשור. באשפריינקעלט פון אויבען מיט 3 טעה-לעפעלעך צוקער און א האלבע טעה-לעפעלע צימעריןג וואס איז אויסגעמישט צוזאמען. לייגט ארויף 6 „וואלאנט מיעטס“ איינציגווייט אדער באשפריינקעלט מיט 2 עס-לעפעל צעהאקטע ניס. ווארימט דעם אויווען ביז 375 גראד, דאן פארקלענערט די היץ צו 350 גראד, לייגט אריין דעם קעיק און באקט 20 מינוט.

3 אייער
 $\frac{3}{4}$ קאפעס צוקער
 $\frac{1}{4}$ קאפע פוטער
 $\frac{1}{4}$ טעה-לעפעלע זאלץ
 $\frac{1}{4}$ קאפע מילך
 $\frac{3}{4}$ קאפעס מאנישע-וויטן'ס
 3 טעה-לעפעלאך בייקינג-פאדער

ארענדזש קריס-קעיק

שלאגט אויף די געלעכלאך פון די אייער ביז עס ווערט ווי קריעם. גיט צו די לימענע-זאפט און די צעריבענע שאלעכץ פון דער לימענע און ארענדזש. שלאגט אויף דערנאך די ווייסליכע ביז עס ווערט דיק, און וויקעלט איין מיט אויס-געמישטע קעיק-מעהל, פאטייטא-מעהל און זאלץ. באקט א שטונדע און א האלב אין אן אויווען פון א טעמפעראטור פון 325 גראד. קעהרט אי-בער דאס בעקעלע און זאל דער קעיק אפסיהלען איידער איהר נעמט איהם ארויס. דאן צע-שפאלט דעם קעיק און פילט איהם מיט פאל-גענדער פילינג: 1 ארענדזש, די זאפט און צע-ריבענע שאלעכץ, אויב איהר ווילט, 2 און א האלב לעפעל קארטאפעל-מעהל, א האלבע קאפע צוקער, א האלבע קאפע מילך, א האלבע קאפע ווא-סער, איין געלעכעל פון אן איי. מישט צוזא-מען די מעהל, צוקער, גיט צו די ארענדזש-זאפט און די שאלעכץ. מישט אויס די מילך מיט דעם וואסער און גיט עס צו לאנגזאם, דאן מישט אריין די אויפגעשלאגענע געלעכלאך פון די איי-ער. קאכט עס אויף ביז עס ווערט דיק, מישענ-דיג עס די גאנצע צייט. ווען עס איז אפגעקיהלט, באשמירט דאמיט דעם אונטערשטען טייל פון

$\frac{1}{4}$ קאפע מאנישעוויטן'ס
 קעיק-מעהל
 $\frac{3}{4}$ קאפעס פאטייטא-מעהל
 $\frac{1}{4}$ לעפעלע זאלץ
 $1\frac{1}{2}$ קאפעס צוקער
 8 אייער
 די זאפט און צעריבענע
 שאלעכץ פון $\frac{1}{2}$ לימענע
 די צעריבענע שאלעכץ
 פון איין ארענדזש

פיינ מצה בעקערס

רעיון-באר

שלאגט אויף די געלעכלאך פון די אייער מיט צוקער, ביז עס איז לייכט. גיט צו וואסער, קעיק-מעהל, זאלץ און די פלייווארינג. מישט אריין די מאנדלען, די ראזשינקעס און וויקעלט איין אין די געדיכט-אויפגעשלאגענע ווייסליכע פון די אייער. גיט עס אריין אין א פענדעל אָנגע-שמירט מיט פעטס. דאָס פענדעל זאָל זיין לאַנג און פלאַך. די אייער-מיקסטשור זאָל ניט זיין מעהר ווי איין אינטש דיק. באַקט אין אַ מעסיג-געהייצטען אויווען (325 גראַד) און דאָן שניידט עס שטיקלעכווייס, 4 אינטשעס ביי 1. לעגט עס צוריק אין פענדעל אויף דער צעשניטענער זייט און ברוינט עס אין אויווען. וויקעלט עס אין די-נעם צוקער.

מאנדלען קיבלעך

זיפט איבער צוזאמען קעיק-מעהל און פאָטייטאָ-מעהל. גיט צו א האלבע קאָפּע צוקער, א פיער-טעל קאָפּע צעהאקטע מאנדלען, 2 אייער. קא-טשעט דאָס אויס אין פאָטייטאָ-מעהל אויסגע-מישט מיט צוקער. בעשניידט דאָס און באַקט עס אין אָנגעשמירטע בלעכלאך אין אַ הייסען אויווען.

טייטלען-בארס, נומער 2

שלאגט אויף די געלעכלאך פון די אייער מיט דעם צוקער ביז עס ווערט לייכט, גיט צו די ווא-נילא אָדער די לימענע-שאַלעכץ, זאלץ, מעהל און וואסער. מישט אריין די טייטלען און די נים און וויקעלט איין אין די אייער, גיט עס אריין אין אַ פענדעל אָנגעשמירט מיט פעטס. דאָס פענדעל זאָל זיין לאַנג און פלאַך. די אייער-מיקסטשור זאָל זיין ניט מעהר ווי איין אינטש דיק. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (325 גראַד) ביז עס ווערט ברוין. באַקט ארום 45 מינוט. צעשניידט עס אין שטיקלעך 4 אינטשעס ביי 1. לעגט עס צוריק אין פענדעל אויף דער צעשניטענער זייט און ברוינט עס נאָך אמאָל אין אויווען. איהר קענט עס וויקלען אין פוידער-צוקער.

4 אייער
 $\frac{1}{2}$ קאָפּע צוקער
 $\frac{1}{2}$ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס
 קעיק-מעהל
 2 עס-לעפעל וואַסער
 $\frac{1}{2}$ לעפעלע זאלץ
 $\frac{1}{2}$ קאָפּע צעשניטענע
 ראַזשינקעס
 $\frac{1}{2}$ קאָפּע אָפּגעשוילטע
 און צעהאקטע
 מאנדלען
 1 לעפעלע וואַנילא אָדער
 די צעריבענע שאַלעכץ
 פון אַ האַלבער לימענע

$\frac{1}{2}$ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס
 קעיק-מעהל
 $\frac{1}{4}$ קאָפּע קארטאָפּעל
 (פאָטייטאָ) מעהל
 $\frac{1}{4}$ קאָפּע צעהאקטע
 מאנדלען
 2 אייער
 $\frac{1}{2}$ קאָפּע צוקער

4 אייער
 $\frac{1}{2}$ קאָפּע צוקער
 $\frac{1}{2}$ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס
 קעיק-מעהל
 2 לעפעל וואַסער
 $\frac{1}{2}$ קאָפּע צעהאקטע וועל-
 שענע נים
 $\frac{3}{4}$ קאָפּעס טייטלען,
 צעשניטען אויף
 קלוינע שטיקלעך
 $\frac{1}{4}$ לעפעלע זאלץ
 אַ צעריבענע שאַלעכץ פון
 אַ האַלבער לימענע
 אָדער 1 לעפעלע וואַ-
 נילא

די ב. מאנישעוויטץ קאמפאני

„פארפעלרונס“

שלאָגט אויף געדיכט די וויסליכע פון די אייער, גיט צו דעם צוקער און שלאָגט אויף ווייטער. גיט צו די פארפעל, קאָקא-ניס און זאַלץ. באַשמירט אַ בעקעלע מיט פעטס, באַשפרענקעלט עס מיט מאַנישעוויטץ/ס קעיס-מעהל. לאָזט אַרונטער אויף דעם בעקעלע די מיססטשור לעפעלווייס, לאָזענ-דיג פרייען פלאַץ צווישען איינע און די אנדערע. באַקט אין אַ הייסען אויווען (400 גראַד) פון 10 ביז 15 מינוט. איבערשטעלענדיג די בעקעלע פון דעם אונטערשטען טייל פון אויווען אויף דעם אויבערשטען טייל פון אויווען. אום די קעיקס זאַלען פון אלע זייטען זיין ברוין, לאָזט די קעיקס אָפּהיילען איידער איהר נעמט זיי אַרויס פון בעקעלע.

מאַנדלען-נוס-קעיק

זיפט דורך צוזאמען דריי מאָל די קעיס-מעהל, קארטאָפעל-מעהל, צוקער און זאַלץ, גיט צו די מאַנדלען, פוטער, אייער, מילך און שלאָגט גוט אויס צוזאמען, גיט צו די פלייוואָרינג און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (350 גראַד) אַרום דריי-פיערטעל שטונדע.

צימרינג סטיקס

שלאָגט אויף די וויסליכע צו אַ געדיכטען שוים, גיט צו דעם צוקער ביסלעכווייס, דאָן דעם צימ-רינג, קעיס-מעהל און די צעריבענע מאַנדלען. באַשפרענקעלט אייערע הענד מיט קעיס-מעהל און נעמט אַרום אַ לעפעלע טייג און קאַטשעט אויס מיט די הענד סטיקס אַ האַלבען פינגער די לענג און דיק ווי אייער קליינער פינגער. לעגט עס אַרויף אויף אַ גוט-אַנגעשמירטען פאַפיער איבערלאָזענדיג אַרום אַן אינטש צווישען איי-נער און דער אנדערער, כדי זיי זאָלען זיך קע-נען אויספרייטען. באַקט אין אַ מעסיגען אוי-ווען (300 גראַד) פון צוואַנציג ביז דרייסיג מי-נוט, און באַדעקט מיט געקאכטע פראָסטינג.

די וויסליכע פון 2

אייער

$\frac{3}{4}$ קאַפּעס קאַנפּעקשאַן

נערס צוקער

$\frac{2}{3}$ קאַפּעס מאַנישע-

וויטץ/ס פאַרפעל

1 קאַפּע קאַקאָ-ניס

$\frac{1}{8}$ לעפעלע זאַלץ

$\frac{1}{2}$ קאַפּע מאַנישעוויטץ/ס

קעיק-מעהל

$\frac{1}{4}$ קאַפּע קארטאָפעל-

מעהל

1 קאַפּע צוקער

$\frac{1}{2}$ לעפעלע זאַלץ

1 קאַפּע צעריבענע

מאַנדלען

1 לעפעלע צעלאָזענע פוטער

2 אייער

$\frac{1}{8}$ קאַפּע מילך

1 לעפעלע וואַניליא

2 לעפעל מאַנישעוויטץ/ס

קעיק-מעהל

$\frac{1}{2}$ פונט צעריבענע

מאַנדלען

1 פונט דינעם צוקער

1 לעפעל צימרינג

4 וויסליכע פון אייער

סינסנינעטי, אהייז, אמעריקא

מצות און קעז

צעברעכט די מצות אין א זייער, גיסט אָן הייסע וואַסער און לאָזט די וואַסער אָפּרינען. צע-שמעלצט די פוטער, און באַקט די מצות אין אַ סך פוטער, ביז עס ווערט קרוכלע און ברוין. לעגט זיי אויף א גרויסען טעלער, שפּרייט אויס די קאטעדזש-קעז און באַשפּרענקעלט מיט אַביסעל פאַפּריקא. פון דעם רעסעפי וועט איהר האָבען 6 גוטע פאַרציעס. גוט אלס הויפט-מאכל פאר לאַנטש.

6 מאַנישעווייטץ'ס מצות
1/2 פונט פוטער
1 1/2 פונט קאטעדזש קעז
פאַפּריקא

קעז-קוגעלאך

מישט גוט אויס אַלע שטאָפּען, און מאַכט דער-פון קעז-קוגעלאך. וויקעלט זיי איין אין מא-נישעווייטץ'ס מצה-מעהל, און איידער איהר סערווירט זיי, פרעגעלט זיי אין פיעל פעט ביז זיי ווערען ברוין. סערווירט מיט אירגענדר-וועל-כען פרוכט סאלאד. פון דיזער רעסעפי קריגט איהר ארום 10 קוגעלאך.

1/2 קאַפּע מאַנישעווייטץ'ס
מצה-מעהל
1 קאַפּע צעריבענע
קריעם-טשייז
1 איי, גוט אויפגע-
שלאָגען
1/2 טעה-לעפעלע זאַלץ
1/8 טעה-לעפעלע פעפער

טאָוסטעד קעז-מצות

שמירט אָן מיט פוטער א בעקעלע, צעשניידט די מצות, אז זיי זאָלען זיך אריינפאַסען אין דעם בעקעלע, שניידט גענוג פאר דריי לעיערס. שלאָגט אויף איין איי, גיט צו מילך און זאַלץ. וויקט די מצות אין דעם מיקסטשור פאר א מינוט, דאָן לאָזט אָפטרוקענען. מישט צוזאַמען 2 איי-ער, צוקער, פוטער און קעז. שפּרייט אויס א טייל פון דעם מיקסטשור אויף דעם אונטערש-טען לעיער פון די מצה אין בעקעלע, באַדעקט מיט אַן אַנדער לעיער פון מצה און ווידערהאָלט דאָס זעלבע נאָך אַמאָל. שפּרייט אויס די צוויי קעז-לעיערס אונגעפעהר אן אַכטעל אינשט דיק. באַקט אין א מעסיגען אויווען פאר 10 מינוט, דאָן טאָוסט עס אונטער'ן בראַילעך ביז עס ווערט ברוין.

4 אָדער 5 מאַנישע-
ווייטץ'ס מצות
1/2 קאַפּע מילך
3 אייער
1/4 לעפעלע זאַלץ
1/2 קאַפּע צוקער
2 עס-לעפעל צעלאָוענע
פוטער
1 פונט קאטעדזש-קעז

די ב. מאנישעוויטץ קאמפאני

רוט ביער קעיק

שלאָגט אויף די פוטער און צוקער, גיט צו די אייער (גיט אויפגעשלאָגען) איינציגווייז, גיט צו דעם רוטביער עקסטראקט, און מישט אויס ביז עס ווערט לייכט אזוי ווי קריעם. זיפט צו-זאמען די טרוקענע שטאָפּען און גיט צו מיט דער מילך. לייגט אריין נים אָדער ראָזשינקעס און באַקט אין אַ פלאַכע בעקעלע ארום 45 מינוט אין אַ טעמפּעראַטור פון 300 גראַד. ווען קאַלט, גיט אַרויף אויבען שטאַקאַלאַט פּראָסטונג.

- $\frac{1}{4}$ קאַפּע פוטער
- 1 קאַפּע צוקער
- $\frac{1}{2}$ קאַפּע מילך
- 1 קאַפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
- 2 אייער
- $\frac{1}{4}$ לעפעלע צימערין
- $\frac{1}{4}$ לעפעלע נעגעלאך
- $\frac{1}{4}$ לעפעלע געוורצען
- 2 לעפעלאך רוטביער-עקסטראַקט
- $\frac{1}{2}$ קאַפּע צעהאַקטע נים אָדער ראָזשינקעס
- 2 לעפעלאך בייקינג-פּוידער

מאק אַאט מיעל קעיקלאך

מישט אויס די טרוקענע שטאָפּען, שלאָגט אריין די אייער און די פעטס. לעגט זיי אוועק אין רויהע שטיקער אין דער גרויס פון אַן איי, אויף אַ פאַפּיער אָנגעשמירט מיט פעטס, און באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 גראַד פאַר אַ האַל-בע שטונדע. פון דעם רעסיפי וועט איהר האָבען אַרום פיער דאָזען קעיקלאך.

- 2 קאַפּעס מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 2 קאַפּעס מאַנישעוויטץ'ס מצה-פאַרפּעל
- $1\frac{1}{2}$ קאַפּעס צוקער
- 1 קאַפּע ראָזשינקעס אָדער נים, אָדער ביידע
- $\frac{3}{4}$ קאַפּעס צעלאָזענע טשיקען-פעטס
- 4 אייער
- 1 לעפעלע צימערין

מאנדעל קוכענדלאך

ברענט צו די אָפּגעשיילטע מאַנדלען און שניידט זיי אין לענגליכע שטיקלאך, שלאָגט אויף גע-דיכט די ווייסליכע פון די אייער און זיפט אַריין די דינע צוקער און קעיק-מעהל. גיט צו די מאַנדל-לען און מישט גוט אויס. באַשמירט מאַקאָרון פאַ-פיער מיט פעטס און באַשפּרענקעלט עס געדיכט מיט מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל. לעגט אַוועק דאָן אויף דעם, די מיקסטשור לעפעלווייס, אי-בערלאָזענדיג פרייען פלאץ צווישען איין קעיק און דעם אנדערען, אז זיי זאָלען זיך קענען אויס-שפרייטען. באַקט אַרום 20 מינוט ביז עס ווערט לייכט ברוין אין אַ מעסיגען אויווען. (275 גראַד). לאָזט עס אָפּהאַלען איידער איהר נעמט עס אַרום פון בעקעלע.

- 3 לעפעל מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
- $\frac{1}{4}$ פונט אָפּגעשיילטע מאַנדלען
- $\frac{1}{2}$ פונט דינע צוקער ($1\frac{3}{4}$ קאַפּעס)
- די ווייסליכע פון 5 אייער

פיינ מצה בעקערס

קעז (משיעז)-קעיק, נומער 2

צערייבט דעם קעז ביז עס ווערט גלאט, גיט צו קרים, געלעכלאך פון אייער, קארנסטארטש, ראזשינקעס, זאלץ און צוקער, שלאגט אויף די ווייסלאך פון די אייער ביז זיי ווערען הארט און מישט אריין זעהר לאנגזאם. צעלאזט די פוטער, גיט עס צו-צו די מצה-מעהל און מישט אויס ביז עס זיינען גיט פאראן קיינע שטיק-לאך. באשמירט א בעקעלע מיט פוטער און לייגט אריין א העלפט פון דער מעהל און פוטער אין בעקעלע. גיסט אריין די קעז-מיקסטשור און באדעקט מיט דער איבערגעבליבענער מעהל מיט פוטער. באקט אין א מעסיג געהייצטען אויווען (325 גראד) פאר 70 מינוט.

- 1 פונט קאטעדזש-קעז
- $\frac{1}{2}$ קאפע סוויט-קריעם
- 3 אייער
- 1 עס-לעפעל קארנ-סטארטש
- 2 עס-לעפעל ראזשינקעס
- $\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע זאלץ
- $\frac{1}{2}$ קאפע צוקער
- 1 קאפע מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- $1\frac{1}{2}$ עס-לעפעל פוטער

קאקא-ניס מאקארונס

שלאגט אויף די אייער, גיט צו די צוקער ביס-לעכווייס, גיט צו די מעהל, קאקא-ניס, לימענע-זאפט און שאלעכץ, גיסט ארויס לעפעלווייס אויף א פעטען פאפיער. באקט אין א מעסיגען אויווען (325 גראד) פאר א האלבער שטונדע. מאכט דעם אויווען הייסער א פאר מינוט פאר'ן ארויס-נעמען, כדי די קעיקלאך זאלען ארויסקומען צו-געברוינט. פון דער רעסעפי וועט איהר האבען 24 מאקארונס.

- 1 קאפע מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 2 קאפעס צעשניטענע קאקא-ניס (8 אַנצעס)
- 2 לימענעס (צעריבענע שאלעכץ און זאפט)
- 5 אייער
- $1\frac{1}{2}$ קאפעס צוקער

קעז-פודינג

צעהאקט די ציבעלעס דין, גיט צו סאָדע און פרעגעלט אין דער פוטער ביז עס ווערט ברוין, און לאזט עס אָפּהיילען. מישט אויס דעם קעז, אייער, ציבעלעס. צעברעקעלט די מצה און וויקט זי אין קאלטער וואסער פאר 2 מינוט. קוועטשט דערנאָך אויס די וואסער, גיט צו די מצה און זאלץ צו דער קעז-מיקסטשור, לעגט עס אריין אין פודינג-בעקעלע וואָס איז אָנגעשמירט מיט פעטס, און באקט עס אין א הייסען אויווען פאר א האלבער שטונדע (דער אויווען דארף זיין 400 גראד הייס), ביז עס ווערט ברוין.

- 5 מאנישעוויטץ'ס מצות
- $\frac{1}{2}$ לעפעלע זאלץ
- $\frac{1}{2}$ פונט קאטעדזש קעז
- 2 אייער
- 2 גרויסע ציבעלעס
- 2 לעפעל פוטער
- $\frac{1}{8}$ לעפעלע סאָדע

די ב. מאנישעוויטץ קאמפאני

מארגערימען

שלאָגט אויף די אייער זעהר האַרט, גיט צו צוויי עס-לעפעל צוקער זעהר לאַנגזאָם, און האַלט אין איין אויפֿשלאַגען. לעגט אריין די איבערגע-בליבענע צוקער ביסלעכווייז, דאָן די ראָזשינ-קעס און וואַנילאַ. לעגט אַרויף די מיקסטשור אויף מצה-קרעקערס און באַשפרענקעלט מיט צו-קער. באַקט ביז עס ווערט דעליקאַט-ברוין אין אַ מעסיגען אויווען (ארום 10 מינוט).

קעז- (משיען) מצה

מישט צוזאַמען דעם קאטעדוש-קעז, איין אויפֿ-געשלאַגען איי, זאַלץ, צוקער און צעלאָזענע פּו-טער. באַשמירט די מצה מיט דעם מיקסטשור דריי-אַכטעל אינטשעס הויך. שלאַגט אויף די איבערגעבליבענע 2 אייער, לעגט עס אַרויף אויף דעם קעז. באַקט אין אַ מעסיג-געהייצטען אויווען ביז עס ווערט ברוין.

קעז-קעיק, נומער 1

טונקט איין די מצה אין וואַסער, לאָזט זיי אָפּ-טריקענען, מישט אויס קעז, אייער, זאַלץ, צוקער און לימענע-זאַפט. צעלאָזט פיער לעפעל פּו-טער אין אַ פיערעקעדיגער בעקעלע. שפּרייט אויס אין בעקעלע אַ גאנצע מצה אָדער מעהר, אויב דאָס בעקעלע איז גרעסער פון איין מצה. שפּרייט אויס אַ העלפט פון דעם צונויפֿגעמיש-טען קעז פון אויבען און באַדעקט עס מיט אַן אַנדער מצה וואָס איז פייכט. טהוט דאָס זעלבע נאָך אַמאָל, אזוי אז איהר זאָלט האָבען דריי טיילען מצות און צוויי טיילען פון דעם צונויפֿ-געמישטען קעז-אַנפילינג. געברויכט די איבערי-גע צוויי לעפעל פוטער צו באַשמירען די אוי-בערשטע מצה. באַקט אין אַ געוועהנליך-אַנגע-הייצטען אויווען ביי אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר אַ שטונדע, ביז עס ווערט גאָלדיג-ברוין. באַשפרענקעלט עס מיט פוידער-צוקער און צעשניידט עס אין פיער-עקיגע שטיקלאך. סערווירט הייס אָדער קאַלט.

8 מאנישעוויטץ'ס מצה-קרעקערס

דאָס ווייסעל פון 1 איי

4 עס-לעפעל צוקער

$\frac{1}{2}$ קאַפּע ראָזשינקעס

אַהן די קערנדלאך

1 טעה-לעפעלע וואַנילאַ

3 מאנישעוויטץ'ס מצות

1 פונט קאטעדוש משיען

2 עס-לעפעל פוטער

$\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע זאַלץ

3 אייער

1 עס-לעפעל צוקער

5 אָדער 6 מאנישע-

וויטץ'ס מצות

3 אייער

1 פונט קאטעדוש-קעז

$\frac{1}{4}$ לעפעלע זאַלץ

זאַפט פון $\frac{1}{4}$ לימענע

$\frac{1}{2}$ קאַפּע צוקער

6 לעפעל פוטער

סינסניעטי, אהייא, אמעריקא

קעז-בלינטצעס

שלאגט אויף די אייער און גיט צו קעיס-מעהל
און וואסער ביסלעכווייס און מישט גוט אויס.
לעגט אריין דריי לעפעל פון דער פארקנייטער
מאסע (בעטער) אין אן אָנגעהייצטען טאָפּ באַ-
שמירט מיט פעטס. שפּרייט אויס אזוי דין ווי
מעגליך. פרעגעלט ביז עס ווערט ברוין אויף
איין זייט, נעמט עס ארויס, קאטשעט צוזאמען
און פרעגעלט ווייטער. קעז פילינג: 1 פונט
קאטעדזש-קעז, 1 איי, $\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע זאלץ,
 $\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע צוקער, 1 עס-לעפעל געדיכטע
סמעטענע.

3 אייער
 $\frac{3}{4}$ קאפעס מאַנישע-
וויטץ'ס קעיק-מעהל
 $\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע זאלץ
 $1\frac{1}{2}$ קאפעס וואסער

פלייש-לאבען (מיעט לאוף) נומער 1

מישט גוט אויס די שטאָפּען, און מאכט פון זיי
א לאנגען לאבען (לאוף). לעגט אין א שווער בע-
קעלע, גיסט אביסעל וואסער ארום די זייטען,
און באקט א שטונדע און א האלב אין א טעם-
פּראטור פון 400 גראד.

$2\frac{1}{2}$ פונט רינדפלייש
1 צעריבענע ציבעלע
2 אייער
1 קאפע מאנישעוויטץ'ס
מעהל-מעהל
2 קאפעס קענד טאָמיו-
טאָס
2 טעה-לעפעלאך זאלץ
 $\frac{1}{4}$ טעה-לעפעלע פעפער
 $\frac{1}{2}$ קאפע "סעלערי"
טאפס" גוט צעשניטען

זיסע און זויערע קוילען (מיעט באַלם)

מישט אויס צוזאמען די אויבענדערמאנטע שטאָ-
פּען, דאן מאכט פון דער מיקסטשור קוילען ארום
2 אינטשעס ברייט, דאן גרייט אָן די פאָלגענדע
שטאָפּען: א האַלבע קאָפּע צוקער, 1 פּוינט קאָ-
ביגע וואסער, א האַלבע טעה-לעפעלע זאלץ, איין
אכטעל טעה-לעפעלע פעפער, 1 קאָפּע געקענטע
טאָמיוטאָס, 1 ציבעלע, צעהאקט, 1 עס-לעפעלע
צעהאקטע גרינע פעפער, 1 עס-לעפעלע "סיטריק
עסיד", צעלאָזט דעם צוקער אין א פענדעלע ביז
עס ווערט לייכט ברוין, גיסט אריין זעהר לאנג-
זאם די קאָכיע וואסער, גיט צו זאלץ, פעפער,
טאָמיוטאָס, ציבעלע, גרינעם פעפער און "סיט-
ריק עסיד". ווען דאס קאָכט אויף, לעגט אריין
די קוילען און קאָכט פאַר א שטונדע און א האַלב.
פון דיזען רעסיפּי קריגט איהר 8-10 קוילען.

1 פונט צעהאקטע פלייש
 $\frac{1}{2}$ קאָפּע וואסער
 $\frac{1}{2}$ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס
מעהל-מעהל
1 צעריבענע ציבעלע
1 איי
1 טעה-לעפעלע זאלץ
 $\frac{1}{8}$ טעה-לעפעלע פעפער

די ב. מאנישעוויטן קאמפאני

געצוקערטע (קענדיד) פארפעל

מישט אויס צוזאמען די פארפעל און נים. קאכט די צוקער, וואסער און עסיג פאר 5 מינוט, דאן גיט צו די אנדערע שטאפען און קאכט ביז 290 גראד, אדער ביז אביסעל ווערט קרובלע, ווען פרובירט אין קאלטע וואסער. נעמט ארונטער פון פייער און מישט אריין פארפעל און נים. שפרייט אויס אויף א טעלער, און ווען קיהל, צעברעכט אויף שטיקלאך.

- 1½ קאפעס מאנישע-וויט'ס מצה-פארפעל
- ½ קאפע געוואלצענע נים, צעהאקט
- 1 קאפע צוקער
- ½ קאפע וואסער
- 1 טעהלעפעלע עסיג
- 1 עסלעפעל פוטער
- ½ טעהלעפעלע זאלץ
- 2 עסלעפעל מאלאסעס

קארן-פלעיק-קוקיעס

שלאגט אויף די אייער און צוקער, ביז עס ווערט זעהר לייכט, דאן מישט אריין די אנדערע שטאף-פען. לאזט ארונטער לעפעלאכווייס אויף פא-פיער אָנגעשמירט מיט פעטס און גוט באדעקט מיט מצה-מעהל. באַקט אין א מעסיג-געהייצטען אויווען פאר 20 מינוט ביז עס ווערט גאלדען-ברוין.

- 2 אייער
- 2 קאפעס קארן-פלעיקס
- 1 קאפע צוקער
- ½ קאפע מאנישעוויט'ס מצה-מעהל
- 1 קאפע צעהאקטע נים

„נאָכגעמאַכטע“ פיש-קילעכלעך

צעשניידט זעהר דין א העלפט פון די מעערען, ציבעלעס און סעלערי, און לעגט אריין אין א קעסעל. לעגט אריין די אנדערע העלפט פון די ווערזשעטיבעלס און טשיקען אין א פלייש-מיהל, דאן אין א שיסעל, און וועהרענד איהר צעהאקט די פלייש, גיט צו די אייער און מצה-מעהל ביסלעכווייז. טונקט איין די הענד אין קאלטע וואסער, און מאכט קילעכלעך פון דער מיקסטשור. לעגט זיי אין קעסעל מיט די צע-שניטענע ווערזשעטיבעלס, און גיסט אריין קאל-טע וואסער. דעקט צו און קאכט לאנגזאם פון דריי ביז פיער שטונדען. איין שטונדע איידער איהר נעמט עס ארונטער פון פייער, באווייצט לויט אייער געשמאק, און ווען עס איז פארטיג, לאזט אָפקיהלען, דאן נעמט ארויס די קילעכ-לעך פארזיכטיג.

- 1 שטענגעל סעלערי
- ½ פונט מעערען
- ½ פונט ציבעלעס
- רוהע ווייסע פלייש פון א טשיקען
- ¼ קאפע מאנישעוויט'ס מצה-מעהל
- 2 אייער, גוט אויפגע-שלאגען

פיינ מצה בעקערס

קאליפלאוער פריטערס

קאכט די קאליפלאוער אין זאלץ-וואסער ביז עס ווערט ווייך, דאן לאָזט די וואסער אָפּרינען און מעשט גוט. גיט צו די איבערגעבליבענע שטאָ-פען און שלאָגט גוט אויף. דערוואַרמט אַביסעל פעטס אין אַ פענדעל און לאָזט אַרונטער די פּרי-טער מיקסטשור אין פענדעל לעפעלווייז. פּרע-געלט ביז עס ווערט ברוין אויף ביידע זייטען. די רעסיפי מאכט 8 פריטערס.

טשיקען-קנישעס

מאכט אַ פּאי-קראָסט פון די ערשטע זעקס שפּייז-אַרטיקלען. וואָלגערט אויס דעם קראָסט אַ פּיער-טעל אינמיטש דיק, שניידט אויס רונדע שטיקער, אין דער מאָס פון אַ שאָל (סאוסער), צעברע-קעלט די מצות און מישט עס אויס מיט די טשי-קען, זאלץ און שמאַלץ. לעגט אַוועק אַ לעפעל אָדער מעהר פון דעם מיקסטשור אויף די אויס-געשניטענע טייג, מאכט פייבט דעם ברעג, און קלעפט זיי צוזאַמען. באַקט דרייסיג מינוטען אין אַ טעמפּעראַטור פון 425 גראַד, און סערווירט מיט טשיקען-שמאַלץ.

באָסטאָן כרעמזלאַך

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו מצה-מעהל, וואַ-סער, פעטס און זאלץ, דאן לאָזט דעם טייג שטעהן אַ האַלבע שטונדע. מישט אויס די בורי-קעס מיט דעם האָניג אָדער צוקער, אינגבער און נים און שטעלט עס אַריין אין אַ פענדעל צו ברוי-נען. ווען עס איז ברוין, נעהמט עס אַרונטער פון פּייער און גיט צו „מער“ אָדער טעה. לייגט אַרויף אויף אַ פּאַפּיער אָנגעשמירט מיט דער בוריקעס-מיקסטשור און באַדעקט זיי מיט אַנ-דערע דריי-עקעדיגע קוקים. באַשמירט יעדען כרעמזעל מיט אַביסעל פעטס און באַקט אין אַ הייסען אוווען (400 גראַד) פאַר אַ האַלבע שטונ-דע. קערט עס איבער כדי צו ברוינען ביידע זיי-טען. איהר קענט זיי עסען הייס אָדער קאַלט. דער רעסיפי פאַר דעם בוריקעס-פּילינג איז גע-נוג פאַר דריי בייקינגס. פון דעם טייג רעסיפי וועט איהר האָבען גענוג פאַר 15 כרעמזלאַך.

- 1 קלוינע קאָפּ קאלי-פלאוער
- $\frac{1}{2}$ קאָפּ מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 2 אייער, אויפגעשלאָגען
- 1 עסלעפעלע טשיקען-פעטס
- $\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע זאלץ
- $\frac{1}{4}$ טעה-לעפעלע סעפער

- 1 איי
- $\frac{1}{4}$ לעפעלע זאלץ
- $\frac{3}{4}$ קאָפּ קאַלטע וואַסער
- $\frac{1}{4}$ קאָפּ טשיקען-אָדער אויל-פעטס
- 1 טעה-לעפעלע בעיקינג-פּוידער
- מעהל (אַרום 3 קאָפּעס)
- 2 מאַנישעוויטץ'ס מצות
- 1 קאָפּ טשיקען-פּלויש (צעשניטען)
- $\frac{1}{4}$ קאָפּ טשיקען-שמאַלץ
- 1 לעפעלע זאלץ

- $\frac{1}{2}$ קאָפּעס מאַנישע-וויטץ'ס מצה-מעהל
- 6 אייער
- 6 לעפעל קאַלטע וואַסער
- 3 לעפעל טשיקען אָדער געזונענע פעטס
- $\frac{1}{2}$ לעפעל זאלץ
- $\frac{1}{3}$ פונט האָניג אָדער $\frac{2}{3}$ פונט צוקער
- $\frac{1}{4}$ לעפעלע אינגבער
- $\frac{1}{3}$ פונט צעריבענע נים
- $\frac{1}{3}$ קאָפּ קאַלטע זיסע טעה אָדער „מער“
- $\frac{1}{2}$ קאָפּ גוט-צעשניטענע זויערע בוריקעס

די ב. מאנישעוויטן קאמפאני

עפעל פריטערס

- 3 טארט עפעל
- 1 קאפע מאנישעוויטן'ס
- מצה-מעהל
- 3 אייער
- 2 עס-לעפעל צעלאזענע
- טשיקען-פעטס
- $\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע זאלץ
- $\frac{1}{2}$ קאפע וואסער

שיילט אָפּ די עפעל און צעשנייט אזוי דין ווי מעגליך. שלאָגט גוט אויף צוזאמען די אַנדערע שטאָפּען און דאן גיט צו די עפעל. לאָזט אַרונטער לעפעלווייז אין פיל פעטס, דערוואַרימט צו אַ טעמפּעראַטור פון 375 גראַד, און פּרעגעלט ביז עס ווערט גאָלד-ברוי. לאָזט אָפּטריקענען אויף בריוו פייפער, באשפּריינקעלט מיט צימע-רינג און צוקער און סערווירט מיט טעה.

געפרעגעלטע מאקארונס

שלאָגט אויף באזונדער די ווייסליכע און גע-לעכלאך פון די אייער, גיט צו צו די געלעכלאך זאלץ, קעיק-מעהל און דאן וויקעלט איין אין די געריכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע. פּרעגעלט לעפעלווייז אויף א בעקעלע אָנגעשמירט מיט פוטער, אָדער לעגט עס אריין אין אַ סך פעטס, אָנגעווארעמט צו אַ טעמפּעראַטור פון 375 גראַד.

- 1 עס-לעפעל מאנישע-
- וויטן'ס קעיק-מעהל
- $\frac{1}{8}$ לעפעלע זאלץ
- 3 אייער
- 1 פונט געקאכטע
- פלויען

לעבער-פאזי

קאכט אָפּ לייכט די שטיקלאך לעבער פאר 15 מינוט און טונקט זיי איין אין קאלטע וואסער, שיילט אָפּ די לעבער און נעמט אַרויס די אָדע-רען, דאן צעהאקט עס, בריוינט די ציבעלע אין פעטס, און גיט צו צו דער לעבער, גיט צו צע-האקטע האַרטע אייער, צוויי לעפעלאך זאלץ, אן אַכטעל לעפעלע פּעפּער און מישט עס אין צוויי אויפגעשלאָגענע אייער, טונקט אריין אויף אַ מאָמענט די מצה אין קאלט וואסער — (וויקט זיי גיט, אז זיי זאלען זיך צעברעכען), שניידט זיי אין דער מאָס פון אַ בעקעלע, אזוי אז איהר זאלט האָבען דריי מצה-לעיערס, מישט אויס די מצה-מעהל מיט וואסער און די איבערגעבליבענע דריי אייער און די איבערגעבליבענע זאלץ און פּעפּער און טונקט איין די שטיקלאך מצות אין דעם מיקסטשור, לעגט אריין אַ מצה-לעיער אין אַ גוט-אָנגעשמירטען בעקעלע, דאן שפּרייט אויס אַ טייל פון דער לעבער-מיקסטשור, טוט עס נאָך אַמאָל, ביז איהר וועט האָבען צוויי טיילען לע-בער און דריי לעיערס מצות, באקט אין אַ מעסיג-געהייצטען אויווען (350 גראַד) אַרום 45 מינוט

- 1 פונט לעבער
- 2 גרויסע ציבעלעס
- $2\frac{1}{2}$ לעפעלאך זאלץ
- $\frac{1}{4}$ לעפעלע פּעפּער
- 2 לעפעל פעטס
- $\frac{1}{4}$ קאפע מאנישעוויטן'ס
- מצה-מעהל
- $\frac{1}{2}$ קאפע וואסער
- 2 האַרט-געקאכטע אייער
- 5 אייער
- 4 אָדער 5 מאנישע-
- וויטן'ס מצות

סינסניעטי, אהייא, אמעריקא

כרעמזלאך, נומער 4

מישט אויס די אלע שטאָפּען ביז עס ווערט פון זיי אַ געדיכטע מאסע, מאכט דערפון קליינע, פלאטשיגע שטיקלאך און לעגט אריין אין א סך פעטס וואָס איז צעלאָזען אין א טעמפּעראטור פון 375 גראד. ווען די כרעמזלאך ווערען ברוין, טריקענט זיי אויס אויף ברוינע פאפּיער, בא-שפרענקעלט מיט דינע צוקער. מען קען זיי עסען הייס אָדער קאלט.

- 1/2 קאָפּע מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 4 לעפעלאך צוקער
- 1 לעפעלע זאלץ
- 3 לעפעל צעמאָהלענע מאַנדלען
- 2 לעפעל צעהאָקטע ראָד-זשינקעס אָהן די קערנדלאך
- 1 לעפעלע צימרינג
- 3 לעפעל אויל אָדער רינדערנע שמאַלץ
- 6 לעפעל וואַסער

כרעמזלאך, נומער 5

שלאָגט אויף די ווייסלאך פון די אייער צו א הארטען שוים, דאן לייגט אריין די אויפגעשלאָ-גענע געלעכלאך און מעהל, לאָזט ארונטער לע-פעלווייס אין א טיעפען פענדעל באשמירט מיט פעטס און ברוינט אויף ביידע זייטען. דאן גיט צו וואַסער, לימענע-ואַפט, צוקער, ראָזשינקעס און צימרינג. פארדעקט דעם פענדעל און קאכט ביז די כרעמזלאך זאפען איין דעם גאנצען זאפט. סערווירט הייס אָדער קאלט.

- 1/4 קאָפּע מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 2 אויער
- 3/4 קאָפּעס ראָזשינקעס אָהן די קערנדלאך
- 1 לימענע (בלויז די זאפט)
- 1/4 טעה-לעפעלע צימרינג
- 1/3 קאָפּע צוקער
- 1/3 קאָפּע וואַסער

פאטייטאָ געפילטע פענקעיקס

צעהאקט די לעבער און פלייש, מישט אויס מיט דער גרייווי, איין טעה לעפעלע זאלץ און איין איי. קאכט די פאטייטאָס ביז זיי ווערען ווייך, זייעט אָפּ און צערייבט זיי. גיט צו נאָך 3 אייער, די מצה מעהל, 3 טעה-לעפעלאך זאלץ און פע-פער, און מישט עס אויס אין א טייג. קאטשעט אויס קליינע ביסקיטס. לייגט אריין אן עס-לע-פעל פון דעם פלייש-מיקסטשור צווישען צוויי ביסקיטס, פארקלעפט די עקען, פרעגעלט עס אין אַ הייסער פאן ביז עס ווערט ברוין. סערווירט מיט גרייווי צו וועלכער איהר האָט צוגעגעבען דעם פלייש-מיקסטשור וואס איז געבליבען.

- 1/2 פונט געקאכטע קאלבס-לעבער
- 1/2 פונט געקאכטע פלייש
- 1/2 קאָפּע גרייווי
- 4 טעה-לעפעלאך זאלץ
- 1/4 טעה-לעפעלע פעפער
- 1 1/2 פונט פאטייטאָס
- 1 קאָפּע מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 4 אייער

די ב. מאנישעווייזן קאמפאני

ברעמזלאך, נומער 1

שלאָנט אויף די געלעכלאך פון אייער מיט צוקער, ביז עס ווערט לייכט. וויקעלט איין אין די גוט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער, גיט צו די נים, צעריבענע לימענע-שאַלעכץ, לימענע-זאָפט, מצה-מעהל. גיסט אריין לעפעלווייס אין אַ בעקעלע וואָס איז גוט אויסגעשמירט מיט האָ-ניג און פעטס און באַקט אויף ביידע זייטען, ביז עס ווערט ברוין.

- 6 אייער
- $\frac{1}{2}$ קאָפּע צוקער
- $\frac{3}{4}$ קאָפּעס צעהאַקטע וועלשענע נים
- די זאָפט און שאַלעכץ פון אַ האַלבען לימענע (צעריבען)
- 1 קאָפּע מאַנישעווייזן'ס מצה-מעהל
- 6 לעפעל האָניג
- 6 לעפעל געזענע אָדער הינערשע שמואַץ

ברעמזלאך, נומער 2

וויקט די מצות ביז זיי זיינען ווייך, דריקט אויס די וואסער, צערייבט די מצות, אז זיי זאָ-לען ווערען ווי אַ סריס. גיט צו די צעריבענע לי-מענע-שאַלעכץ, זאָלץ, צוקער און די געלעכלאך פון אייער, דאָן גיט צו ראָזשינקעס, מאַנדלען און צימרינג און וויקעלט אין די געדיכט-אויפגע-שלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. גיסט אַרויף לעפעלווייס אויף אַ הייסען, לייכט-אַנגעפעטען פענדעל, און פרעגעלט ביז עס ווערט לייכט-ברוין אויף ביידע זייטען. סערווירט הייס מיט געקאכטע פלוימען.

- 3 מאַנישעווייזן'ס מצות
- $\frac{1}{2}$ לעפעלע זאָלץ
- 1 לימענע (נאָך די צע-ריבענע שאַלעכץ)
- $\frac{1}{4}$ קאָפּע מאַנדלען
- $\frac{1}{4}$ קאָפּע ראָזשינקעס
- 1 לעפעלע צימרינג
- 4 אייער
- 1 קאָפּע צוקער

ברעמזלאך, נומער 3

זיפט די מעהל אין אַ שיסעל, קאָכט אויף די זופ אָדער וויין ביז עס זידט, און גיסט אריין אין דער מעהל און מישט אויס, גיט צו די מאַנדל-לען, צוקער, זאָלץ און די אויפגעשלאָגענע גע-לעכלאך פון די אייער, גיט צו צו דעם מיקסטשור די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער, לעגט עס אריין לעפעלווייס אין אַ סך פעטס און פרעגעלט עס ביז עס ווערט ברוין. טרוקענט עס אויס אויף דינעם פאָפיער, באַ-שפרענקעלט מיט דינעם צוקער, און סערווירט מיט אירגענדר וועלכען סאָס.

- 1 קאָפּע מאַנישעווייזן'ס מצה-מעהל
- 1 קאָפּע צוגעגרייטע זופ אָדער וויין
- 1 לעפעלע צעמאָהלענע מאַנדלען
- 1 לעפעלע צוקער
- $\frac{1}{4}$ לעפעלע זאָלץ
- 4 אייער

פיינ מצה בעקערס

קאפעס מאנישעוויט'ס קראלערס

- 4 קאפעס מאנישעוויט'ס מצה-מעהל
 - 1 קאפע פעטס
 - 2 קאפעס וואסער
 - 10 אייער
 - 2 לעפעלאך זאלץ
- קאכט אויף צוזאמען די פעטס און די וואסער, גיט צו די מצה-מעהל און מישט אויס. לאָזט די מיקסטשור אָפּהיילען און גיט צו די זאלץ און די גוט-אויפגעשלאָגענע אייער. קנעט גוט אויס, באַשמירט דאָן די הענד מיט פעטס און מאַכט קניידלאַך אַרום 2 אינטשעס אין דער ברייט. מאַכט אַ לאָך מיט'ן פינגער אין דערמיטען, נאָך-דעם ווי איהר האָט זיי אוועקגעלעגט אויף פאַ-פיער אָנגעשמירט מיט פעטס. באַקט אין אַ היי-סען אויווען (400 גראַד) אַרום אַ האַלבן שטונ-דע. וויקעלט עס אין שטויב-צוקער.

סעמאָן סענדוויטשעס

- 2 קאנישעוויט'ס מצות
 - 2 אייער
 - 1 לעפעלע זאלץ
 - $\frac{1}{8}$ לעפעלע פעפער
 - זאָפט פון אַ האַלבן לימאָנע
 - 1 פונט קענד-סעמאָן
 - 1 לעפעל פוטער
 - 1 קאפע צעריבענע קארטאָפּעל
- צעברעכט די מצות און באַשפרענקעלט זיי מיט אַביסעל וואַסער, צעשלאָגט די אייער, גיט צו די מצה, זאלץ, פעפער, לימאָנע-זאָפט, קארטאָפּעל און סעמאָן. (די סעמאָן דארף זיין אָהן די פעטס.) מישט אויס אלע צוזאמען און לעגט אַריין אין אַ בעקעלע באַשמירט מיט פוטער, באַשמירט אויבען מיט אַ לעפעל פוטער און באַקט פאַר 45 מינוט אין אַ געוועהנליך אָנגע-הייצטען אויווען אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 גראַד. ווען קאָלט, צעשניידט עס פאַר סענדווי-טשעס. דיזער מאַכל קען געגעסען ווערען אַ טאָג שפעטער.

סעמאָן-לאַבען (לאוּף) נומער 1

- 2 קאפעס סעמאָן
 - 1 קאפע מאנישעוויט'ס מצה-מעהל
 - 4 גוט-אויפגעשלאָגענע
 - 4 עס-לעפעל צעלאָזענע פוטער
 - $\frac{1}{4}$ טעה-לעפעלע זאלץ
 - 1 טעה-לעפעלע סוּזאַנינג
 - 1 טעה-לעפעלע צעהאַקטע פעטרישקע
 - 4 האַרט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון אייער
- מישט אויס די שטאָפען לויט דער אָרדנונג ווי עס ווערט דאָ אָנגעגעבען און פארעט זיי אין אַ טאָפּ אָנגעשמירט מיט פעטס פאַר אַ שטונדע. סערווירט הייס אָדער קאלט. ווען איהר סער-ווירט הייס געברויכט פאָלגענדען סאָוס: 1 קא-פע מילך, 1 איי, 1 עס-לעפעל קארן-סטארטש, 2 עס-לעפעל פוטער, 1 טעה-לעפעלע קעטשאַפּ, אַ פיערטעל טעה-לעפעלע זאלץ, און אַכטעל טעה-לעפעלע שפאנישע פעפער. קאכט עס איבער הייסע וואַסער ביז עס ווערט געריכט, האַלטענ-דיג אין איין מישען בשעת דעם קאכען.

די ב. מאנישעווייטן קאמפאני

דאָנאַטס, נומער 1

קאכט אויף די פעטס, וואסער, צוקער און זאלץ, גיט צו די מצה-מעהל, מישענדיג עס גוט אויס. לאָזט די מיקסטשור קאכען פאר א סעקונדע, נעמט עס אַוועק פון פייער און מישט גוט דורך. שלאָגט אויף די אייער איינציגווייז און גיט זיי צו איינציגווייז. באשמירט אַ פענדעל מיט פעטס און אויך אייערע הענד, מאכט קליינע קיי-ליכלאך, אַרום צוויי אינטשעס די ברייט און מאכט אַ לאָך אין מיטען מיט אייער פינגער, נאָכדעם ווי די קייליכלאך זיינען אריינגעלעגט געוואָרען אין בעקעלע. באַקט אין אַ הייסען אוי-ווען (375 ביז 400 גראַד) פאר אַ שטונדע.

$\frac{2}{3}$ קאפּעס וואַסער
 $\frac{1}{8}$ קאפּע טשיקען-שמאַלץ
1 קאפּע מאַנישעווייט'ס מצה-מעהל
1 לעפעלע צוקער
3 אייער
 $\frac{1}{4}$ לעפעלע זאַלץ

דאָנאַטס, נומער 2

קאכט אויף צוזאמען די וואסער, פעטס און זאלץ. ווען עס איז אויפגעקאכט, גיט צו די מצה-מעהל און מישט עס אויס ביז די וואסער און פעטס זאפען זיך איין. נעמט עס דערנאך אַוועק פון פייער, לאָזט עס דערנאך קאכען, שלאָגט אריין די אייער איינציגווייז און קנעט עס גוט אויס. באשמירט די הענט מיט פעטס און מאכט פון דער טייג קניידלאך די גרויס פון אַן איי, לעגט זיי אַוועק אויף פאַפיער באשמירט מיט פעטס, דאן טונקט אַ פינגער אין וואסער און מאכט אַ לאָך אין מיטען פון יעדען קניידעל. באַקט עס אין אַ טעמפּעראַטור פון 375 גראַד אַרום אַ האַל-בע שטונדע. לעגט עס דערנאך אין דינעם צוקער.

$1\frac{1}{2}$ קאפּעס מאַנישע-ווייט'ס מצה-מעהל
6 אייער
 $\frac{1}{2}$ קאפּע וואַסער
 $\frac{1}{2}$ קאפּע פעטס
 $1\frac{1}{2}$ לעפעלע זאַלץ

טשיקען קאמלעטס

צעמאַהלט די ווייסע פלייש פון די טשיקען אין אַ פלייש-מיהל, גיט צו די אייער, ציבעלע, זאַלץ, פעפּער און מעהל. מישט גוט אויס און מאכט פון זיי קליינע קייכלאך. לעגט זיי אריין אין אַ פענדעל מיט הייסע פעטס, און ברוינט עס אויף ביידע זייטען, דאן לעגט עס איבער אין אַ בע-קעלע. מישט די טאָמייטאָס מיט לימענע-זאַפט און צוקער, און גיסט עס אַרויף אויף די קאָט-לעטען. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען אַ האַלבע שטונדע און סערווירט.

ווייסע פלייש פון צוויי טשיקענס
3 אייער
1 ציבעלע (צעריבען)
3 לעפעלאך זאַלץ
 $\frac{1}{4}$ לעפעלע פעפּער
1 קאפּע מאַנישעווייט'ס מצה-קייק-מעהל
2 קאפּעס געקאכטע טאָמייטאָס
 $\frac{1}{2}$ לימענע
3 לעפעל צוקער

סינסנינעטי, אהייא, אומעריקא

פלויםען-פריטערס (פיינקוכען)

ווייט די מצות אין קאלט וואסער פאר א פאך מינוט ביז זיי ווערען ווייך, און דאן דריקט אויס די וואסער, גיט צו צוקער, אויפגעשלאגענע איי-ער, זאלץ און מעהל. נעמט אביסעל פון טייג, און גלייכט עס אויס אויף דער דאלאנע פון איי-ער האנד, לעגט אריין א פלויס אין מיטען און דעקט צו מיט אן אנדער לענגליך-רונדע שטיקעל טייג און פארקלעפט ביי די זייטען. וויקעלט עס אין מצה-מעהל און באקט אין א סך פעטס אין א טעמפעראטור פון 375 גראד ביז עס ווערט ברוין. באשפרענקעלט עס מיט דינעם צוקער.

- 1/2 פונט פלויםען, גער-קאכטע מיט די קער-רענדלאך
- 4 מאנישעוויטץ'ס מצות
- 1 קאפע צוקער
- 4 אייער
- 1 קאפע מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 1/2 לעפעלע זאלץ

פלייש לאבען (מיעט לאוף) נומער 2

מישט אויס גוט די פלייש, מצה-מעהל, טאמיו-טאם, זאלץ, און גוט אויפגעשלאגענע איי. מאכט דערפון א לאבען, און באגיסט מיט דער איבערגעבליבענער קען טאמייטאם אדער גיסט אריין אין די זייטען גענוג וואסער צו פארהיטען פון צוגעברענט ווערען. צעשניידט די ציבעלע פון אויבען זעהר דין און באשפרענקעלט מיט פעטס. באקט אין א טעמפעראטור פון 400 גראד פאר איין שטונדע ביז א שטונדע און א האלב.

- 1 פונט צעמאהלענע רינד-פלייש
- 1 פונט צעמאהלענע קאלב-פלייש
- 1 אדער 2 אייער
- 1/2 קאפע מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 1 ציבעלע
- 2 עס-לעפעל טאמייטאם
- 1 1/2 טעה-לעפעלאך זאלץ
- 1 עס-לעפעל פעטס

געפרענקעלטע פיש

באשפרענקעלט די שטיקלאך פיש מיט זאלץ און פעפער, וויקעלט זיי אין מצה-מעהל, טונקט איין אין אן איי און דאן טונקט אויך נאך אמאל אין מצה-מעהל. באקט אין א סך פעטס אין א טעמ-פעראטור ביז 350 גראד, ביז עס ווערט ברוין.

- שטיקלאך פיש (לויט דער צאהל פון דער פא-מיליע)
- 1 איי צעשלאגען מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- זאלץ און פעפער

מצה-צוויבעל

עס איז ניט פאראנען קיין בעסערע פארשפייז ווי ווען איהר נעמט א מאנישעוויטץ מצה און רייבט אן אויף א רויהע ציבעלע, לייכט באשפרענט-קעלט מיט זאלץ און אריינגעלעגט אין אן אויווען אויף א פאך מינוט צו טרוקענען. באשמירט עס דערנאך מיט פוטער און סערווירט עס הייסער-הייט. עס גיט צו א באזונדערען געשמאק צום ברעקפעסט אדער אלס צובייס צו טעה.

די ב. מאנישעוויטץ קאמפאני

סעמאן-לאבען (לאוף) נומער 2

מישט אויס די שטאָפּען צוזאמען, געברויכענדיג אויך סעמאן-זאָפּט, לעגט אַריין אין אַ בעקעלע באַשמירט מיט פעטס און באַקט 30 מינוט אין אַ לאַנגזאַמען אוווען. ווען פאַרטיג קעהרט אי-בער אויף אַ טעלער און סערווירט אַרומגערינגעלט מיט קריעמד אַרבעס און באלעגט מיט פעט-רושקע.

- 1 פונטיגע קען סעמאן
- 2 אויער
- 1 מעה-לעפעלע זאָלץ
- $\frac{1}{8}$ מעה-לעפעלע פעפער
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל

געבאָקטע סעמאן

מישט צוזאמען אלע שטאָפּען אַ הויז דער פּו-טער און די צעריבענע קארטאָפּעל. צעלאָזט צוויי לעפעל פוטער אין אַ פּוּדינג-פענדעל און לעגט אַוועק ביים דנאָ און ביי די זייטען די קארטאָ-פעל. לעגט זיי אויס איין אינטש דיק, לעגט אַוועק דערנאָך אין צענטער די אויסגעמישטע סעמאן, שמירט אָן דאָס אויבערשטע פון די קארטאָפּעל מיט דער פאַרבליבענער פוטער. באַקט פאַר אַ האַלבע שטונדע אין אַ געווענליך אָנגעהייצטען אוווען. אַ פּאָר מינוט איידער איר נעמט אַרויס פאַרגרעסערט די היץ אום צו מאַכען די קאַר-טאָפּעל ברוין.

- $\frac{1}{2}$ פונט קענד סעמאן
- 2 אויער, לויכט אויפגע-שלאָגען
- 1 לעפעל מילך
- 1 לעפעל מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 1 קלוינע, צעהאָקטע ציבעלע
- $\frac{1}{2}$ לעפעלע זאָלץ
- $\frac{1}{8}$ לעפעלע פעפער
- 3 לעפעל פוטער
- $2\frac{1}{2}$ אָדער 3 קאָפּעס צעריבענע קארטאָפּעל

סעמאן-קראָקעטס

נעמט אַוועק די פליסיגקייט פון די סעמאן, צע-רייכט די סעמאן מיט אלע אויסגעכענטע שפייז-אַרטיקלען, מאַכט קניידלאך, וויקעלט זיי אין מצה-מעהל און באַקט אין בעקעלאך מיט אַ סך פעטס ביז זיי ווערען ברוין, אין אַ טעמפע-ראַטור פון 375 גראַד.

- $\frac{1}{2}$ קאָפּע צעריבענע מויערען
- 1 קאָפּע צעריבענע קארטאָפּעל
- 1 צעהאָקטע ציבעלע
- 1 קאָפּע געקאָכטע רייז
- 1 פונט קענד-סעמאן
- 2 לעפעלאך זאָלץ
- 2 אויער
- $\frac{1}{4}$ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל

מאָמוראָס

נעמט 1 מאַנישעוויטץ'ס מצה פאַר יעדע פּערזאָן. טונקט איין די מצה אין קאָכיגע זאָלץ-וואַסער פאַר איין מינוט. לעגט אַריין די אויסגעוויקטע מצות אין אַ שיכעל, באַניסט עס מיט אַ ביסעל אַליווען-אויל און צעריבענע קעז. מאַכט דערפון אַזוי פיעל לעיערס, לויט דער צאָהל פון פּערזאָנען וואָס איהר ווילט סערווירען. שניידט עס אין שטיקלאך און סערווירט געברויכט „האַשקעוואַל“ גריכישען קעז.

פ י י ן מ צ ה ב ע ק ע ר ם

קניידלאך, נומער 2

שלאָגט אויף צוזאמען די אלע שפּיזן-מאטעריא-
לען, און לאָזט שטעהן די מיקסטשור א האלבע
שטונדע, באַשמירט דאָן די הענד מיט פעטס
און מאַכט קליינע קניידלאך. לעגט זיי אריין
אין קאָכיגע זופ אָדער זאלץ-וואַסער, קאָכט אַרום
20 מינוט.

2 קאָפּעס מאַנישעוויט'ס
מצה-מעהל

2 לעפעלאך זאלץ

1/2 לעפעלע פעפער

1/4 קאָפּע טשיקען-שמאַלץ

3 אייער

1 1/4 קאָפּעס וואַסער

קניידלאך, נומער 3

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו וואַסער, געוויר-
צען און צעלאָזענע פעטס, מישט אויס די קאר-
טאָפּעל מעהל מיט אַ האַלבע קאָפּע מצה-מעהל
און גיט צו נאָך אַ האַלבע קאָפּע מעהל ביז די
טייג ווערט שטייף גענוג צו מאַכען דערפון
קניידלאך, באַשמירענדיג דערביי די הענד מיט
שמאַלץ. די קניידלאך דאַרפען זיין אין דער
מאָס פון אַ וועלשענע נוס. לעגט אַריין אין גע-
קאָכטע וואַסער וואָס איז געזאַלצען, אָדער אין
זופ און קאָכט פאַר צוואַנציג מינוט. די קנייד-
לאך קענען אויך געגעסען ווערען אנשטאט קאר-
טאָפּעל, ווען איהר סערווירט געבראָטענס. פון
דער רעסעפי קומען אַרויס 12 קניידלאך.

2 אייער

1/2 קאָפּע וואַסער

1/4 טעהלעפעלע זאלץ

1/6 טעהלעפעלע פעפער

1 טעהלעפעלע פעטס

1 עסלעפעל קארטאָפּעל-

מעהל

1 קאָפּע מאַנישעוויט'ס

מצה-מעהל

קניידלאך, נומער 4

צערייבט די פעטס אין פאָרם פון אַ קריעם,
קלאַפט אַריין אַן איי, גיט אַריין די געווירצען
און אַ העלפט פון די מצה-מעהל. שלאָגט אַריין
די אַנדערע איי, און גיט צו די איבעריגע מעהל.
מאַכט קליינע קייליכלאך (קניידלאך), לעגט זיי
אַריין אין די זופ און לאָזט עס קאָכען אַרום 10
מינוט. פרובירט צוערשט איינע, און אויב עס
צעפאלט זיך, גיט צו אַ ביסעל מעהר מעהל, גיט
צו אַזוי וועניג ווי מעגליך, ווייל וואָס וועניגער
מעהל איהר געברויכט אלץ לייכטער קומען אַרויס
די קניידלאך.

1 עסלעפעל פעטס

2 אייער

1/2 טעהלעפעלע זאלץ

1/4 טעהלעפעלע פעפער

1/4 טעהלעפעלע אינגבער

2 טעהלעפעלאך צעהאַק-

טע פעטרישקע

1/2 קאָפּע מאַנישעוויט'ס

מצה-מעהל

די ב. מאנישעוויטן קאמפאני

געפילטע פעפערס

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 5 גרינע פעפערס | 1 פונט צעמאָהלענע |
| פלייש | 2 מצות |
| 2 אייער | 2 עס-לעפעל זאלץ |
| 2 מעה-לעפעלע פעפער | 2 עס-לעפעל מאַנישע |
| 2 וויט'ס מצה-מעהל | 3 קאפעס קרויט |
| 2 פונט טאָמייטאָס | |
- צעשניידט די פעפערס אין א העלפט, שניידט אוועק דעם שטענגעל און וואשט אוועק די וויי-הע קערנדלאך, זייעט אָפּ די טאָמייטאָ-זאפט און האַלט עס באזונדער צו באַקען אין דעם די פע-פערס. צעברעכט די מצות און מישט עס אויס מיט דעם פלייש, די אייער, די מעהל, די קרויט, די טאָמייטאָס און די געווייזענע. פילט אָן דער-מיט די האַלבע פעפערס און באַקט זיי אין דער טאָמייטאָ-זאפט (אָרום אַ שטונדע און אַ האַלב), ביז זיי ווערען ברוין.

פאין-עפעל אָדער עפעל פריטערס

- | | |
|--|--------------------------------|
| 2 אייער | 1/4 מעה-לעפעלע זאלץ |
| 1 עס-לעפעל צוקער | 1/4 קאפע וואסער |
| 1 מעה-לעפעלע בעיקינג-פּוידער | 1/2 קאפע מאנישעוויט'ס מצה-מעהל |
| 3 אָדער 4 שטיקלאך פאין-עפעל אָדער 2 זויערע עפעל פון מיטעלער מאָס | |
- שלאַגט אויף די אייער, גיט צו זאלץ, צוקער און וואסער. מישט צוזאַמען די מעהל און בייקינג-פּוידער און גיט צו די אייער-מיקסטשור. שניידט די פאין-עפעל סליסעס אויף פיערטלאך אָדער די עפעל אויף אכטלאך. טונקט די עפעל אָדער פאין-עפעל אין די אויפגעשלאָגענע אייער, און באַקט אין אַ סך פעטס אין א טעמפּעראַטור פון 350 אָדער 375 גראַד, ביז זיי ווערען ברוין.

קניידלאך, נומער 1

- | | |
|-------------------------------------|------------------------|
| 1 1/4 קאפעס מאַנישע-וויט'ס מצה-מעהל | 1/2 לעפעל זאלץ |
| 1/4 קאפע שטיקען-פעטס | 1/2 קאפע הייסע וואסער |
| 3 אייער | 1/2 לעפעלע ציבעלע-זאפט |
- לעגט אריין די פעטס אין א שיסעל, גיט צו היי-סע וואסער און זאלץ, מישט גוט אויס, לאָזט אַ ביסעל אָפּמיהלען, דאָן גיט צו די גוט-אויפגע-שלאָגענע אייער, ציבעלע-זאפט און מצה-מעהל. מישט גוט אויס און לאָזט עס שטעהן פאר איין שטונדע. דאָן קאכט אויף איין און א האַלב קוואָרט וואסער, צוגעבענדיג איין לעפעל זאלץ און איין גרויסע ציבעלע. און לאָזט עס זידען 5 מינוט. דאָן מאכט פון די מצה-מעהל-מיקס-טשור קניידלאך. לעגט זיי אריין אין דער קא-כיגער וואסער און קאכט עס פאר 20 מינוט. סערווירט עס מיט זופ.

סינסינעטי, אהייא, אמעריקא

קעז קניידלאך, נומער 2

שלאָנט אויף די אייער, גיט צו פוטער, מילך, און א האלב טעה-לעפעלע זאלץ. גיט צו מצה-מעהל ביסלעכווייז, מישט גוט אויס, און לאָזט שטעהן צעהן מינוט. מישט די קעז מיט צוקער און די איבערגעבליבענע זאלץ. מאַכט פון א ביסעל טייג א קניידעל, מאַכט אן איינשניט אין מיטען, און לעגט אריין אן עס-לעפעל קעז, דאן פארדעקט די קעז מיט טייג אזוי אז די קעז זאל גיט ארויס-פאלען. לעגט די קניידלעך אין זידענדיגע זאלץ-וואַסער און קאָכט 15 מינוט. סערווירט א ביסעל אָנגעווארימט, מיט זויערע קריעם פון אויבען. דער רעסיפי מאַכט 10-12 קניידלאך.

- 8 עס-לעפעל צעלאָזענע פוטער
- 8 עס-לעפעל מילך
- 8 אייער
- 1 טעה-לעפעלע זאלץ
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 1 קאָפּע קאטעדוש-קעז
- 1/2 טעה-לעפעלע צוקער

„סופ נאָטס“

לעגט אריין די מצה-מעהל אין א שיסעל, קאָכט אויף די פעטס און וואַסער און גיט צו צו דער מעהל, מישענדיג גוט די גאַנצע צייט מיט א גאָפעל, אז עס זאל גיט בלייבען קיין טרוקענע מעהל. גיט צו זאלץ און פעפער און שלאָנט אריין די אייער אין דער מיקססשור, דאן קנעט גוט דורך, באַשמירט די הענד מיט פעטס און מאַכט פון טייג קליינע קניידלאך אַרום דריי-אַכטעל אינטש אין דער ברייט. לעגט עס אויף א גוט-אָנגעשמירטע פאַפּיער און באַכט אין א הייסען אויווען (400 גראַד) אַרום א האלבט שטונדע, ביז עס ווערט ברוין.

- 8 קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 1/2 קאָפּע פעטס
- 1 קאָפּע וואַסער
- 8 אָדער 9 אייער
- 2 לעפעלאַך זאלץ
- 1/2 לעפעלע פעפער

טונא פיש פודינג

צערייבט די פיש גוט מיט א „פאַטיטאָ מעשער“. צעלאָזט די פוטער אין מילך. גיט צו מעהל-גע-ווירצען און פיש. גיט צו די גוט אויפגעשלאָגענע אייער. לעגט אין א קאָנטעינער באַשמירט מיט פוטער און פארעט פאר א שטונדע. קעהרט אי-בער אויף א טעלער און גיסט אַרום דעם פודינג א סאָוס געמאכט פון די פאָלגענדע שטאָפּען: 1 עס-לעפעל פוטער, 1 און א האלב עס-לעפעל מעהל, 1 קאָפּע מילך, טונא פיש זאפט, א האלבט טעה-לעפעלע זאלץ, אן אַכטעל טעה-לעפעלע שפּאַנישע פעפער.

- 1 קען טונא פיש
- 1 עס-לעפעל פוטער
- 2/3 קאָפּעס מאַנישע-וויטץ'ס מצה-מעהל
- 1 קאָפּע הייסע מילך
- 1/2 טעה-לעפעלע זאלץ
- 1/8 טעה-לעפעלע פעפער
- 2 אייער

די ב. מאנישעווייטן קאמפאני

קניידלאך, נומער 5

שלאָגט אויף די אייער באזונדער, דאן מישט אריין די ווייסלאך אין די געלעכלאך. גיט אריין פעטס אין דעם מעהל, גיט צו מאנדלען און ס-זאנינג, דאן לעגט דעם מיקסטשור אין די אייער. לאָזט ארונטער לעפעלווייז אין א סך פעטס, גע-ווארעמט צו א טעמפעראטור פון 375 גראד, און פרעגעלט ביז עס ווערט לייכט ברוין. לאָזט אָפּ-טריקענען אויף ברוינעם פאפיער, האלט עס ווא-רעם אין אויווען און סערווירט מיט זופ.

קניידלאך, נומער 6

שלאָגט אויף די אייער באזונדערס, גיט צו די געלעכלאך די אנדערע שטאָפּען, אריינוויס-לענדיג די ווייסליכע צולעצט, מאכט פון דעם קליינע קייליכלאך און קאכט עס 20 מינוט אין דער זופ. איהר קענט האָבען פון דער רעסיפי 4 קניידלאך יעדע גרויס ווי א וועלשענע נוס. זיי ווערען גרעסער ווערענד דעם קאכען.

קניידלאך, נומער 7

שלאָגט אויף די טשיקען-פעטס ביז עס ווערט ווייס, מישט עס אויס מיט די אייער, גיט צו וואסער, מצה-מעהל און קארטאָפּעל, און מישט אויס צוזאמען, באווייצט מיט פעטרישקע, אינג-בער, זאלץ און פעפער, מאכט דאן קליינע קנייד-לאך, און ווארפט זיי אריין אין קאכניגע וואסער, קאכט זיי ארום 15 מינוט.

קעז קניידלאך, נומער 1

מישט אויס אלע צוזאמען. קאטשעט אויס דער-פון קליינע קניידלאך און מאכט זיי אביסעל פלאך. קאכט זיי אין זידענדיגע זאלץ-וואסער פאר 10 מינוט. זייט זיי אָפּ און סערווירט מיט פוטער.

3 אייער

- 1 עס-לעפעל טשיקען-פעטס
- $\frac{1}{2}$ קאפּע צעריבענע אָדער צעהאקטע מאנדלען
- $\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע צוקער
- $\frac{1}{8}$ טעה-לעפעלע נאָטמעג
- $\frac{1}{8}$ טעה-לעפעלע זאלץ
- $\frac{1}{4}$ קאפּע מאנישעווייטן'ס מצה-מעהל

$3\frac{1}{2}$ לעפעל מאנישע-ווייטן'ס מצה-מעהל

- $\frac{1}{8}$ לעפעלע אינגבער
- $\frac{1}{4}$ לעפעלע צימרינג
- 1 לעפעלע צעמאָהלענע מאנדלען
- $\frac{1}{8}$ לעפעלע פעפער
- $\frac{1}{4}$ לעפעלע זאלץ
- $\frac{1}{2}$ לעפעל טשיקען פעטס
- אָדער טריפענדע ברא-טען-פעטס וואָס איז געלייטערט

1 איי

$1\frac{1}{8}$ קאפּעס מאנישע-ווייטן'ס מצה-מעהל

- 1 לעפעל טשיקען-שמאלץ
- 1 קאפּע לעבליכע וואסער
- 2 אייער
- $\frac{1}{2}$ קאפּע צעריבענע קארטאָפּעל
- $2\frac{1}{2}$ לעפעלאך זאלץ
- 1 לעפעל צעהאקטע פעטרישקע
- $\frac{1}{4}$ לעפעלע אינגבער
- $\frac{1}{4}$ לעפעלע פעפער

$\frac{1}{2}$ פונט קאטעדוש קעז 3 אייער

- $\frac{3}{4}$ קאפּעס מאנישע-ווייטן'ס מצה-מעהל
- $\frac{3}{4}$ טעה-לעפעלאך זאלץ
- $\frac{1}{8}$ טעה-לעפעלע פעפער

פיינ מצה בעקערס

מצה-קניידלאך, נומער 3

ווייכט די מצות אין קאכניג וואסער פאר איין מינוט, דריקט אויס די וואסער און רייבט דורך א זיפ, פרעגעלט דריי ציבעלעס אין טשיקען-פעטס ביז זיי ווערען ברוין, דאן גיט צו די מצות און פרעגעלט זיי ביז זיי ווערען טרוקען, לעגט עס איבער אין א שיסעל, גיט צו די געוויצען און די געלעכלאך פון די אייער, מיט עס אלעס צוזאמען פאר א פאר מינוט און דאן גיט צו די געדיכט-אויפגעשלאגענע ווייסליכע, מאכט קליי-נע קניידלאך, קייסלענדיג זיי אין א ביסעל מצה-מעהל, לעגט זיי אריין אין קאכניג זאלץ-וואסער (איין לעפעלע זאלץ צו א קווארט וואסער) פאר 15 מינוט. זייעט זיי אפ און גיסט ארויף די פעט אין וועלכע די אנדערע צעשניטענע ציבעלעס האבען זיך געברוינט.

- 6 מאנישעוויטץ'ס מצות
- 3 אייער
- 2 לעפעל טשיקען-פעטס
- 1 לעפעל צעהאקטע פעטרישקע
- 5 ציבעלעס פון געווענ-ליכער גרויס
- 2 לעפעלאך זאלץ
- $\frac{1}{4}$ לעפעלע פעפער
- $\frac{1}{2}$ לעפעלע אינגבער
- $\frac{1}{8}$ קאפע פעטס

לעפער-קניידלאך

באקט די לעפער, און ווען זי ווערט אפגעקיהלט צערייבט עס צוזאמען מיט דער געפרעגעלטער ציבעלע, באגיסט די מצה-מעהל מיט דער גע-קאכטער וואסער, לאזט אפקיהלען, דאן גיט אויס גוט די איבעריגע שטאפען, און מאכט דער-פון קניידלאך, די גרויס פון א וועלשענע נים. לעגט זיי אריין אין זידענדיגער זופ אדער אין זאלץ-וואסער און לאזט זיי קאכען פאר 20 מי-נוט. פון דעם רעסיפי קריגט איהר 2 דאזען קניידלאך.

- $1\frac{1}{2}$ קאפעס מאנישע-וויטץ'ס מצה-מעהל
- $1\frac{1}{2}$ קאפעס זידענדיגער וואסער
- $\frac{1}{2}$ פונט לעפער
- 3 אייער
- 1 געפרעגעלטע ציבעלע
- 4 עס-לעפעל פעטס
- 1 טעה-לעפעלע זאלץ
- $\frac{1}{4}$ טעה-לעפעלע פעפער

מאך-דאמפלינגס

שלאגט אויף דעם מאך ווי א קריעם, גיט צו זאלץ, נאטמעג און פעטרישקע, שלאגט אריין די געלעכלאך פון די אייער ביסלעכווייס, און גיט צו די מצה-מעהל. געברויכט בלויז אויף אזוי פיעל מצה-מעהל אויף וויפיעל עס איז נויטיג צו קענען מאכען קליינע קייליכלאך פון דער מיקס-טשור (נעמט ארום 1 עס-לעפעל). גיט צו די דאמפלינגס צו דער קאכענדיגער זופ און קאכט זיי פאר 15 מינוט. פון דער רעסיפי וועט איהר האבען ארום 9 אדער 10 דאמפלינגס.

- 1 לעפעל מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- $\frac{3}{4}$ לעפעלאך נאטמעג
- 1 לעפעל פעטרישקע
- 3 לעפעל מאך
- 3 געלעכלאך פון אייער

די ב. מאנישעוויטץ קאמפאני

מצה-דאמפלינגס

ווייט די מצות אין קאלטע וואסער, דאן לאָזט די וואסער אָפּרינען. שלאָגט אויף די אייער, דאן גיט צו פעטס, זאלץ און די געוויקטע מצות. גיט צו די מצה-מעהל און פעטרישקע, מיט גוט אויס, דעקט עס צו, און שטעלט אין אייז-באקס פאר פיער ביז פינף שטונדען איידער איהר מאכט דערפון קניידלאך. ווען איהר זיינט גרייט עס צו געברויכען, מאכט דערפון קניידלאך און לעגט זיי אריין אין קאכיגער זופ, דעקט עס צו און לאָזט עס קאכען א האלבע שטונדע.

מצה-קניידלאך, נומער 1

ווייט די מצות אין קאלטע וואסער און דריקט אויס די וואסער, גיט צו די געוויקטע און א האלבע ציבעלע צעהאקט און צוגעברוינט, גיט צו די אויפגעשלאָגענע אייער, און גענוג מעהל צו קענען מאכען פון דעם קניידלאך. קאכט די קניידלאך א 20 מינוט אין זאלץ-וואסער (איין לעפעלע זאלץ צו א קווארט וואסער). סערווירט די מצה-קניידלאך אנשטאט פאָטיטאָס און מאכט זיי באַטעם'ט מיט די איבערגעבליבענע ציבעלע. די ציבעלע דארף זיין צעהאקט און צוגעברוינט אין טשיקען-פעטס. די מצה-קנייד-לאך קומען ארויס לייכטער ווען איהר האלט זיי א שטונדע פריהער אין אייז-באקס און דערנאָך קאכט איהר זיי.

מצה-קניידלאך, נומער 2

ווייט די מצות אין וואסער ביז זיי ווערען ווייך, דריקט אויס גוט די וואסער, באקט עס אין טשי-קען פעטס, צולעגענדיג ציבעלעס, געוויקטע, מצה-מעהל, ווערענדר עס איז נאָך הייס. לעגט עס ארויס אין א שיסעל, און ווען עס ווערט אָפּגעקיהלט גיט צו פיער אייער, אריינשלאָגענע-דיג זיי איינציגווייט, מאכט קניידלאך, וויקעלט זיי אין מצה-מעהל און טשיקען-פעטס און קאכט עס פאר צוואנציג מינוט אין זופ אָדער זאלץ-וואסער.

3 מאנישעוויטץ'ס מצות

1 קאפע מאנישעוויטץ'ס

מצה-מעהל

4 אייער

2 לעפעל פעטס

1/2 לעפעל זאלץ

1 לעפעל צעהאקטע

פעטרישקע

4 מאנישעוויטץ'ס מצות

1 1/2 ציבעלעס (פון מי-טעלען גרויס)

3 לעפעל טשיקען-פעטס

4 אייער

2 לעפעלאך פעטרישקע

1/4 לעפעלע פעפער

2 לעפעלאך זאלץ

4 לעפעלאך צוקער

1/2 אָדער 1/2 קאפע מאַני-

שעוויטץ'ס מצה-מעהל

2 מאנישעוויטץ'ס מצות

2 לעפעל טשיקען שמאלץ

1 לעפעל צעהאקטע

ציבעלע

1/4 לעפעלע פעפער

1/2 לעפעלע אינגבער

1 1/2 לעפעלאך זאלץ

1 לעפעל צעריבענע

פעטרישקע

1 קאפע מאנישעוויטץ'ס

מצה-מעהל

4 אייער

סינסינעטי, אַהייאָ, אַמעריקא

לאַקשען, נומער 1

צו 1 איי צוגעבען א ביסעלע זאלץ און 3 עס-
לעפעל וואסער. צעשלאַגט דאָס לייכט און צע-
מישט מיט א האַלבען עס-לעפעל קעיק-מעהל.
וואַרעמט אָן אַ ביסעל שמאַלץ אָדער בוימעל
אין אַ פרייאַנג פּען (א פּענדעל), דאן באַגיסט
דערמיט די דעק פון דער פּען און ברוינט איין
זייט. דערנאָך קערט איבער אויף דער צווייטער
זייט. ווען ביידע זייטען זיינען צוגעברוינט, לעגט
דאָס אויף א פלאַכען פלאַץ אָפּצוקיחלען. דער-
נאָך שניידט דערפון לאַקשען אן אַכטעל אינמיט
ברייט און טוט זיי אריין אין זידענדיגע זופּ ווען
אַלעס איז גרייט צום עסען.

$\frac{1}{2}$ עס-לעפעל מאַנישע-
וויט'ס קעיק-מעהל
3 עס-לעפעל וואסער
1 איי
זאלץ

לאַקשען, נומער 2

מישט אויס צוואַמען די אויבענדערמאָנטע שטאָ-
פּען און קנעט זיי גוט אויס, און אַזוי דין ווי
מעגליך, און לעגט אַוועק אויף א פאָר שטונדען
אויסצוטריקענען. דאן שניידט זיי אויס אויף
שטיקלאַך, לויט ווי אייך געפּעלט, טריקענט עס
אויס און אויב נויטווענדיג קאָכט די לאַקשען
פאַר 20 מינוטען אין זאלץ-וואסער איידער איהר
לעגט זיי אריין אין דער זופּ. איהר קענט אויך
סערווירען די לאַקשען אנשטאָט אַ גרינצייג.

$\frac{1}{2}$ קאָפּע מאַנישעוויט'ס
קעיק-מעהל
1 קאָפּע קארטאָפּעל-מעהל
5 אייער

לאַקשען, נומער 3

שלאַגט אויף די אייער, גיט צו וואסער, זאלץ,
קנעט אַריין די קעיק-מעהל, קנעט עס אויס אַזוי
דין ווי מעגליך אויף אַ לאַקשען-ברעט וואס איז
באָדעקט מיט מעהל און לאָזט עס שטעהן פאַר
אַ האַלבע שטונדע אָפּצוטריקענען אַביסעל. ווי-
קעלט דערנאָך די טייג ווי אַ דזשעלי ראָל און
צעשניידט עס אויף דינע שטיקלאַך אין וועלכער
מאָס איהר ווילט. לאָזט עס אָפּטרוקענען און
איידער איהר סערווירט, קאָכט עס פאַר 20 מי-
נוט אין זאלץ-וואסער.

2 אייער
1 עס-לעפעל וואסער
1 מעהל-לעפעלע זאלץ
% קאָפּעס מאַנישע-
וויט'ס קעיק-מעהל

די ב. מאנישעווייטן קאמפאני

„פלאפי“ קניידלאך

שלאָגט אויף די ווייסליכע פון אייער ביז האַרט, דאָן שלאָגט אַריין די געלעכלאָך. גיט אַריין די מצה-מעהל און זאַלץ. לאָזט שטעהן 5 מינוט. דאָן מאכט קניידלאַך מיט אַ לעפעל און לעגט אַריין אין קאָכיגע זופּ אָדער זאַלץ-וואַסער. פאַרדעקט און קאָכט 45 מינוט. די רעסיפי מאכט 12 גרויסע קניידלאַך.

3 אייער
 $\frac{3}{4}$ קאָפּעס מאַנישע-וויטץ'ס מצה-מעהל
 $\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע זאַלץ

מאנדלעך

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו מעהל, קארטאָ-פעל מעהל, און זאַלץ. קנעט אויס, און קאטשעט אויס אַ פיערטעל אינטש דיק, און צעשניידט אויף אַ פיערטעל אינטש סקווערס. פרעגעלט אין אַ סך פעטס אָנגעווארימט צו 375 גראד ביז עס ווערט ברוין, און סערווירט מיט זופּ.

3 אייער
 $\frac{2}{8}$ קאָפּעס מאַנישע-וויטץ'ס קעיק-מעהל
 $\frac{1}{8}$ טעה-לעפעלע זאַלץ
 $\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע קארטאָ-פעהל-מעהל

פאטייטאָ קניידלאַך

שלאָגט אויף צוזאמען אלע שטאָפּען און לאָזט שטעהן איין שטונדע. באשמירט די הענדר מיט פעטס און מאכט די קניידלאַך פון דעם מיקס-טשור. לעגט זיי אַריין אין אַ קאָכיגע זופּ אָדער זאַלץ-וואַסער און קאָכט אַרום איין שטונדע. די רעסיפי מאכט 24 קניידלאַך די גרויס פון אַ וועל-שענע גיס.

1 קאָפּע צעריבענע רוי הע פאטייטאָס
 $\frac{1}{2}$ קאָפּעס מאַנישע-וויטץ'ס מצה-מעהל
 $\frac{1}{4}$ קאָפּע טשיקען פעטס
 3 אייער
 $\frac{1}{4}$ טעה-לעפעלע פעפער
 $\frac{3}{4}$ טעה-לעפעלע זאַלץ
 $\frac{1}{2}$ קאָפּע וואַסער

וועדזשעטייבעל קניידלאַך

נעמט אַרום די גרינצייג פון דער זופּ און צע-רייבט גוט. גיט צו די אנדערע שטאָפּען, מישט גוט אויס, און מאכט דערפון קניידלאַך אזוי גרויס ווי אַ וועלשענע גיס. לעגט צוריק אַריין די קניידלאַך אין זידענדיגער זופּ, דעקט צו און קאָכט לאנגזאם פאַר אַ שטונדע. פון דער רע-סעפי מאכט איהר אַרום 10 קניידלאַך.

1 קאָפּע גרינצייג (ווע-דזשעטייבעל) אַרום-גענומען פון זופּ
 $\frac{1}{2}$ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
 2 אייער
 2 עס-לעפעל טשיקען-פעטס
 $\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע זאַלץ
 $\frac{1}{8}$ טעה-לעפעלע פעפער

פיינ מצה בעקערס

מצות איינגעטונקען אין אייער

ווייכט די מצות אין מילך אָדער וואסער ביז זיי זיינען ווייך, צעשניידט זיי אין פיערטלאך אָדער אַכטלאך. טונקט איין אין די אויפגעשלאָגענע אייער און פֿרעגעלט אין פוטער ביז עס ווערט ברוין. מישט אויס צוזאמען די צוקער און צימ-רינג און באשפרענקעלט מיט דעם די הייסע מצות. באשפרענקעלט פון אויבען מיט צערי-בענע לימענע-שאַלעכץ און סערווירט.

מצות און אייער

ווייכט די מצה אין וואסער ביז זי ווערט ווייך, דריקט אויס די וואסער, שטעלט אוועק דאָס בע-קעלע אויף דעם פייער און צעלאָזט די פוטער. פֿרעגעלט די מצה, און ווען פארטיג גיט צו די אויפגעשלאָגענע אייער און סקרעמבעלט, גיט צו זאלץ און פעפער. אויב איהר ווילט קענט איהר צוגעבען א דריטעל קאָפּע מילך צו די אייער.

סקרעמבעלד מצות

ווייכט די מצות אין וואסער ביז זיי זיינען ווייך, דריקט אויס די וואסער, שאָלט אויף די אייער און גיט זיי צו די מצות, גיט צו זאלץ, צוקער, צימרינג און באקט.

מצה מיט צושלאָגענע אייער (סקרעמבעלד עגס)

צעברעכט 6 מצות אויף קליינע שטיקלאך און לעגט זיי אריין אין א זייער (סיוו), גיסט ארויף זידיגע וואסער, זייט שנעל איבער, אזוי אז די מצות זאָלען זיין פייכט און ניט צו-דורכגע-ווייכט. צעשלאָגט גוט 3 אייער, ווארעמט אָן 4 עס-לעפעל גענוגענע שמאלץ אָדער אן אנדער פעטס אין א פאן און גיסט אריין אהין די צע-שלאָגענע אייער מיט מצה. איצט מישט דאָס גוט אויס מיט א לעפעל און ווען איהר מישט, גיט צו 4 עס-לעפעל צוקער. קאכט דאָס לאנג-זאם ביז די אייער זיינען פארטיג. דערלאנגט דאָס הייסערהייט. איהר קענט דאָס מאַכען אָהן צוקער אויב איהר ווילט.

3 מאַנישעוויטץ'ס מצות
2 אייער
6 לעפעל צוקער
2 לעפעלאך צימרינג
4 לעפעלאך צעריבענע
לימענע-שאַלעכץ

1 מאַנישעוויטץ'ס מצה
2 לעפעל פוטער
3 אייער
1/4 לעפעלע זאלץ
א זעכצענטעל לעפעלע
פעפער

6 מאַנישעוויטץ'ס מצות
2 לעפעלאך זאלץ
4 לעפעל צוקער
1 1/2 לעפעלאך צימרינג
4 אייער

6 מאַנישעוויטץ'ס מצות
3 אייער
4 עס-לעפעל גענוגען-
שמאלץ

די ב. מאנישעוויטן קאמפאני

מצה-מעהל אַמלעט

שלאַגט אויף די אייער, ביז זיי זיינען זעהר לייכט און שויםעדיג, גיט צו וואסער, זאלץ און מצה-מעהל, מישט גוט אויס. צעלאָזט די פּו-טער אין א גרויסען בעקעלע, און גיסט אַריין אין בעקעלע די מיקסטשור, לאָזט עס קאַכען ביז דער אונטערשטער טייל ווערט ברוין, דאָן קערט עס איבער און ברוינט צו די אנדערע זייט. אויב איהר ווילט קענט איהר עס קאַכען אַלס באַזונדערע אמלעטס. סערווירט מיט איינגעמאַכטס, האָניג, סירופ אָדער צוקער און צימרינג.

3 אייער
¼ קאָפּעס וואַסער
½ קאָפּע מאַנישעוויטן'ס
מצה-מעהל
¼ לעפעלע זאלץ
2 לעפעל פוטער אָדער
אנדערע פעטס

מצה אַמלעט

צעברעכט די מצה אויף שטיקלעך איין אינטש סקווער, באגיסט מיט הייסע וואסער, און לאָזט כאַלד די וואסער אָפּרינען. שלאַגט אויף דאָס איי גוט, גיט צו די צוואוירצונגען און מצה. דער-ווארימט די פוטער אין א פענדעל, גיסט אַריין דעם אַמלעט און פרעגעלט ביז עס איז ברוין אויף ביידע זייטען. סערווירט הייס.

1 מאנישעוויטן'ס מצה
1 איי
¼ טעהלעפעלע זאלץ
א זעכצעהנמעהל טעהל
לעפעלע פעפער
1 עס-לעפעל פוטער

בעאַלאס

שלאַגט אויף די אייער ביז זיי ווערען לייכט, גיט צו אַזוי פיעל מצה-מעהל אז דער מיקסטשור זאָל זיך האלטען. ווארפט אַריין פון שפייז-לעפעל אין א סך פעטס אָנגעווארעמט צו א טעמפּערא-טור פון 375 גראַד. ווען עס ווערט לייכט ברוין, נעמט עס אַרויס און טריקענט עס אָפּ אויף ברוין-נע פאַפּיער. סערווירט עס קאַלט מיט א סירופ וואָס ווערט געמאַכט ווי פאַלגט: קאַכט צוואַ-מען פאר פינף מינוט איין קאָפּע צוקער, איין קאָפּע וואַסער און א האַלב לעפעלע צימרינג.

¼ קאָפּעס מאַנישע-וויטן'ס מצה-מעהל
6 אייער

געכאַקטע אייער

צעלאָזט אן עס-לעפעל פוטער אין א מעטאַלענער כלי, שלאַגט אַריין אן איי, באַווירצט לויט אייער געשמאַק, און באַדעקט מיט לעיערס מאַני-שעוויטן'ס מצה-מעהל און צעריבענעם קעז ביז די כלי איז פול. באַ-שפרענקעלט מיט א ביסעל פאַפּריקע און באַקט אין א מעסיג-געהייצטען אויווען ארום 15 מינוט ביז דאָס איי איז פאַרטיג.

סינסינעטי, אהייא, אמעריקא

קווין און פענקעיקס

ווייכט די מצות אין וואסער, און ווען זיי זיינען ווייך, דריקט ארויס די וואסער, גיט צו די אויפ-געשלאגנע אייער, צוקער, צימעריןג, פוטער, לעמאן עקסטראקט און שלאגט גוט אויף. גיט צו די מצה-מעהל און מישט גוט אויס, דאן לאזט עס ארונטער לעפעלווייס אויף א הייס מיט פו-טער אָננעשמירטע גרידל (בראָטפאן) און בראָט ביז עס ווערט ברוין. באַשפרענקעלט מיט צוקער און סערווירט הייס. די רעסיפי מאכט 16 פענ-קעיקס.

- 6 מאַנישעוויטץ'ס מצות
8 אייער
 $\frac{1}{2}$ קאָפּע צוקער
1 טעה-לעפעלע צימעריןג
 $\frac{1}{2}$ קאָפּע צעלאָזענע פוטער
 $\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע לעמאן-עקסטראקט
1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל

מצה-מעהל לאַקשען

שלאַגט אויף די אייער אַ ביסעל, גיט צו זאלץ, מעהל און קארטאָפּעל מעהל. דערווארימט אַ טעה-לעפעלע פעטס אין אַ בראָט-פאן, גיסט אַריין די אייער מיקסטשור, קאכט ביז עס ווערט ברוין אויף איין זייט, דאן קעהרט איבער און ברוינט די אנדערע זייט. קעהרט איבער אויף אַ ברעטעל, לאָזט אָפּהיילען, און צעשניידט אויף שטיקלעך אַ זעכצעהנטעל אינטש די ברייט. אזוי ווי דער קוכען איז דיק, וועלען די לאַקשען זיין ברייט. לעגט אַריין אין דער זופ איידער איהר סערווירט.

- 2 אייער
 $\frac{1}{4}$ טעה-לעפעלע זאלץ
2 עס-לעפעל מאַנישע-וויטץ'ס מצה-מעהל
2 עס-לעפעל קארטאָפּעל-מעהל

מצה אייערקוכען

גיסט אַריין אַ האַלבע קאָפּע וואסער אין אַ פיער-טעל קאָפּע מצה-מעהל. טוט אַריין אַ האַלבע טעה-לעפעלע זאלץ און צעשלאַגט זעהר גוט 4 געלעבלאך פון אייער. גיסט דאָס אַריין אין דעם מעהל און לאָזט דאָס שטעהן פאר 5 מינוטען. צעשלאַגט גוט די ווייסלאך פון די אייער און טוט זיי אַריין פאַרזיכטיג אין דעם אייער-טייג. נעמט לעפעלווייס פון דעם אייער-טייג, מאכט דערפון קוכענס (קעיקס) און לעגט זיי אַריין אין אַ הייס איינגעשמירט פענדעל. מאכט דאָס ברוין פון ביידע זייטען. דערלאָנגט זיי מיט צוקער, איינגעמאכט (דזשעלי) אָדער קאָנזערווירטע פרוכטען (פרעזירוווס).

- $\frac{1}{4}$ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
 $\frac{1}{2}$ קאָפּע וואסער
1 לעפעלע זאלץ
4 אייער

די ב. מאנישעוויטץ קאמפאני

מצה פענקעיקס, נומער 1

שלאָגט אויף די געלעכעל פון איי, גיט צו צו-
קער, זאלץ, מילך, מעהל, און וויסעלט אין דער
גוט אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון דעם איי,
באגיסט די מצה מיט וואסער, דאן לעגט אריין
אין אוווען פאר א מינוט. צעשניידט די מצה
אויף פיערטלאך, כדי איהר זאלט קענען לייכטער
אָנגעהן מיט דעם, באשמירט איין זייט פון דער
מצה מיט די צונויפגעמישטע שטאָפּען און באקט
עס מיט דער אָנגעשמירטער זייט אַרונטער אין
הייסע פוטער, ביז עס ווערט ברוין. דאן בא-
שמירט דעם אויבערשטען טייל, קערט איבער און
לאָזט עס ווערען ברוין. סערווירט עס הייס, און
באשפרענקעלט מיט דינעם צוקער.

2 מאנישעוויטץ'ס מצות
2 לעפעל פוטער
1 איי
1 לעפעל צוקער
 $\frac{1}{2}$ לעפעלע זאלץ
1 קאפּע מילך
 $\frac{1}{2}$ קאפּע מצה-מעהל

מצה פענקעיקס, נומער 2

צעברעכט יעדער מצה אויף פיער טייל. וויקט
זיי, און לעגט זיי אריבער דעם דאמפּף פון א
פענדעל אָדער דעם מויל פון א טשאַיניק, ביז זיי
ווערען ווייך. מאכט א מיקסטשור פון אייער
אינגרידענס און באשמירט מיט דעם איין זייט
פון די מצות, לעגט זיי אריין מיט דער אָנגע-
שמירטער זייט אַרונטער אין א הייסען, גוט-אָנ-
געשמירטען פענדעל און באקט עס ביז עס ווערט
ברוין. איהר קענט אויך מאכען לאטקעס פון
דער אייער-מיקסטשור, אריינגיסענדיג עס לע-
פעלווייס אין א סך פעטס.

2 מאנישעוויטץ'ס מצות
2 אייער
 $\frac{1}{2}$ קאפּע וואסער
1 לעפעלע זאלץ
 $\frac{1}{4}$ לעפעלע פעפּער
 $\frac{2}{8}$ קאפּעס מאנישע-
וויטץ'ס מצה-מעהל

מצה פענקעיקס, נומער 3

וויקט די מצות גוט און דריקט אויס די וואסער
ביז טרוקען, גיט צו די אויפגעשלאָגענע געלעכ-
לאך פון די אייער, זאלץ און צוקער, שלאָגט גוט
אויף די ווייסליכע פון די אייער, לעגט עס אריין.
לאָזט אַרונטער לעפעלווייס אויף א הייסע, גוט-
באפּעטע בעקעלע און באקט ביז עס ווערט
ברוין. דיזע רעסעפּי וועט אייך געבען פון זעקס
ביז אכט לאטקעס.

$1\frac{1}{2}$ מאנישעוויטץ'ס
מצות
2 אייער
 $\frac{1}{4}$ טעה-לעפעלע זאלץ
1 טעה-לעפעלע צוקער

פֿיין מזה בעקערס

קעז-לאטקעס, נומער 2

שלאגט אויף די אייער, גיט צו דאן אלע שטאָפּען אויסער די מצות אָדער פארפּעל און מישט גוט אויס. באַנעצט די מצות אָדער פארפּעל מיט אַ ביסעל הייסע מילך אָדער וואַסער און דאן מישט עס אויס מיט דעם אייער-מיקסטשור. גיט עס אַרויף לעפעלווייס אויף אַ סקאוואַראַדע וואָס איז גוט באַשמירט מיט פוטער און פרעגעלט ביז עס ווערט גאלדען-ברוין, און באַשפרענקעלט מיט די-נעם צוקער. איהר קענט עסען דיזע לאטקעס היים אָדער קאלט.

- 3 אייער
- 1 לעפעל צעלאָזענע פוטער
- 4 צעברעקעלטע מאַנישע-וויטץ'ס מצות אָדער
- 2 קאָפּעס מאַנישע-וויטץ'ס פארפּעל
- $\frac{1}{2}$ לעפעלע זאלץ
- $\frac{1}{4}$ לעפעל צימרינג
- 2 לעפעל קאטעדזש אָדער קריעם-קעז

קארטאָפּעל-לאטקעס, נומער 1

מישט אויס צוזאמען אלע שטאָפּען און לעגט אַריין לעפעלווייס אין אַ פענרעל וואס איז באַ-דעקט מיט הייסע רינדערנע פעטס. פרעגעלט די לאטקעס לאנגזאם ביז זיי ווערען ברוין אויף ביידע זייטען, דאן סערווירט זיי מיט זופ. אין אַנדערע לענדער סערווירט מען די לאטקעס מיט געבאָקענע אָדער געקאכטע עפּעל, אָדער מיט רהובארב סאָוס.

- 3 קאָפּעס צעריבענע רויהע קארטאָפּעל
- 1 גרויסע ציבעלע
- 2 אייער
- $\frac{1}{2}$ עס-לעפעל זאלץ
- $\frac{1}{2}$ עס-לעפעל מאַנישע-וויטץ'ס מזה-מעהל
- 1 טעה-לעפעלע בייקינג-פּוידער

קארטאָפּעל לאטקעס, נומער 2

לאָזט אָפּזייען די וואסער פון די צעריבענע פאָ-טייטאָס, מישט זיי דערנאָך אויס מיט די אַנ-דערע שטאָפּען. לאָזט אַרונטער לעפעלווייס אין פיעל פעטס וואָס איז אָנגעהייצט צו אַ טעמפּע-ראַטור פון 375 גראַד. פרעגעלט ביז עס ווערט גאלדען-ברוין. איהר קריגט דערפון פון 10 ביז 12 לאטקעס.

- 5 אָדער 6 צעריבענע רוי-הע פאָטייטאָס (ארום 3 קאָפּעס)
- 1 צעריבענע ציבעלע
- 2 אייער
- $\frac{3}{4}$ קאָפּעס מאַנישע-וויטץ'ס מזה-מעהל
- 1 עס-לעפעל זאלץ
- $\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע פעפּער

מעשד פאָטייטאָ לאטקעס

גיט צו די גוט-אויפגעשלאָגענע אייער צו די גוט-צעריבענע קארטאָפּעל, גיט צו די וואַסער צו די קעיק-מעהל און זאלץ און מישט גוט אויס. פרעגעלט עס אין הייס פעטס ביז עס ווערט גאל-דען-ברוין.

- 2 קאָפּעס מעשד-פאָטייטאָס
- 1 קאָפּעס מאַנישע-וויטץ'ס קעיק-מעהל
- $\frac{1}{4}$ קאָפּעס וואַסער
- $\frac{1}{2}$ לעפעלע זאלץ
- 4 אייער

די ב. מאנישעוויטן קאמפאני

פאמפקין פענקעיקס

מישט אויס די שטאָפּען לויט דער אָרדנונג ווי זיי ווערען אָנגעגעבען. פרעגעלט עס אין הייסע פעטס. סערווירט מיט סירופ אָדער באַשפרענ-קעלט מיט צוקער און צימעריןג. א סך האָבען דאָס ליעב צו סערווירען מיט זויערע סמעטענע.

- 2 קאָפּעס געקאָכטע פאָמפּקין
- $\frac{1}{2}$ קאָפּע פליסיגקייט פון פאָמפּקין
- $\frac{3}{4}$ קאָפּעס מאַנישע-וויטן'ס מזה-מעהל
- $\frac{1}{2}$ לעפעלע זאלץ
- 3 אייער
- $\frac{1}{2}$ לעפעלע מוסקאט-נים

געשמאקע פארפעל פענקעיקס

גיט ארויף די וואסער אויף די פארפעל. גיט צו גוט אויפגעשלאָגענע אייער און די זאלץ. מישט גוט אויס און פרעגעלט אין הייסע פעטס ביז עס ווערט גאָלדען ברוין. באַשפרענקעלט מיט צוקער און סערווירט מיט סירופ. איהר קריגט פון דער רעסיפי 20 פענקעיקס.

- 4 קאָפּעס מאַנישע-וויטן'ס מזה-פארפעל
- 4 אייער
- 2 קאָפּעס וואסער
- $1\frac{1}{2}$ לעפעלאך זאלץ

וואפעלס

זיפט צוזאמען די קעיק-מעהל, זאלץ און בייקינג פוידער. שלאָגט אויף די געלעכלאך פון די איי-ער, גיט צו מילך, דאן גיט צו דיוע מיקסטשור צו די טרוקענע שטאָפּען ביסלעכווייס, און שלאָגט אויף גוט. גיט צו די צעלאָזענע פוטער און צולעצט מישט אריין הארט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. באקט אויף א הייסען וואפעל-אייזען ביז עס ווערט גוט ברוין.

- 1 קאָפּע מאַנישעוויטן'ס קעיק-מעהל
- $\frac{1}{2}$ מעהלעפעלע זאלץ
- 3 מעהלעפעלאך בייקינג-פוידער
- 3 אייער
- 2 קאָפּעס מילך
- 4 עס-לעפעל צעלאָזענע פוטער

קעז-לאטקעס, נומער 1

מישט אויס צוזאמען די ביידע סאָרטען קעז און גיט צו די אויפגעשלאָגענע אייער. מישט אויס לאַנגזאם צוזאמען די מזה-מעהל און סיוזאנינג. צעלאָזט צוויי לעפעל פוטער אין א פערדעל און גיט אריין לעפעלווייס די אויפגעמישטע קעז אין דער הייסער פוטער. פרעגעלט ביז עס ווערט לייכט-ברוין אויף ביידע זייטען און עסט עס הייסערהייט. איהר קענט עס באַשפרענקלען מיט פוידער-צוקער, אויב איהר ווילט.

- $\frac{1}{2}$ פונט קריעם-טשיז
- $\frac{1}{2}$ פונט פאָרם אָדער געפרעסטע קעז
- 8 אייער
- 1 קאָפּעס מאַנישעוויטן'ס מזה-מעהל
- $1\frac{1}{2}$ לעפעלעך זאלץ
- $\frac{1}{4}$ לעפעלע פערער
- 1 לעפעל צוקער (אויב מען וויל)

סינסינעטי, אהייא, אומעריקא

טשאקאלאט „סופעל“

מישט אויס צוזאמען די מעהל און פוטער, גיט צו מילך און קאכט ביז עס ווערט געדיכט, האל-טענדיג אין מישען. נעמט דערנאך אוועק פון פייער, און גיט צו צעלאזענע טשאקאלאט, זאלץ, מעהל, צוקער, די גוט-אויפגעשלאגענע געלעכלאך פון די אייער, און וואנילא, שלאגט אלע צוזא-מען גוט אויף, דאן לעגט אריין די הארט-אויפ-געשלאגענע ווייסליכע פון די אייער און גיסט אריין אין א כלי וואו מען מאכט פוּדינג בא-שמירט מיט פעטס. באקט אין א מעסיג-גע-הייצטען אויווען ארום א שטונדע און סערווירט הייס מיט הארטע סאָס.

1 עס-לעפעל מעהל
1 עס-לעפעל פוטער
 $\frac{3}{4}$ קאפעס מילך
 $1\frac{1}{2}$ אונזעס ניט-זיסע
טשאקאלאט
1 טעה-לעפעלע זאלץ
 $\frac{1}{2}$ קאפע מאנישעוויטז'ס
מעה-מעהל
 $\frac{1}{2}$ קאפע צוקער
4 אייער
 $\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע וואנילא

קריעם-פאָפּס

גיסט אריין די וואסער אין די פעטס אין א פענ-דעל און קאכט אויף. ווען עס קאכט אויף, גיט אריין די מעהל און זאלץ, און קאכט ווייטער און מישט עס ביז די טייג ווערט אָפּגעטיילט פון די זייטען פון פענדעל. נעמט אַרונטער פון פייער, גיט צו די ניט-אויפגעשלאגענע אייער איינציגווייס, גיסט עס ארויף לעפעלווייס אויף א שטיק פאפיער, אָנגעשמירט מיט פעטס און באקט פאר 25 מינוטען אין א טעמפּעראטור פון 450 גראַד, און דאן באקט נאך פאר 45 מינוט אין א טעמפּעראטור פון 325 גראַד, ביז עס ווערט דורכאויס קרוכלע. פון דעם רעסיפי וועט איהר האָבען 12 פאָפּס. ווען די פאָפּס זיינען אָפּגע-קיהלט, מאכט א שניט אין דער זייט פון יעדער, גיט אריין ארום א לעפעלע פון דעם פילינג און באשפרענקעלט עס מיט דינעם צוקער. פילינג פאר קריעם-פאָפּס: 2 אייער, דריי-פיערטעל קאפעס צוקער, א לעפעל קארטאָפּעל-מעהל, א לעפעלע פוטער, א לימענע, 1 קאפע וואסער. צעשלאגט גוט די אייער, מישט אויס די צוקער מיט די מעהל, גיט צו די אייער און שלאגט עס לייכט צוזאמען. גיט צו לימענע-זאפט, פוטער און וואסער (לאנגזאם), קאכט עס אין א דאָ-פעלטען באַילער, ביז עס ווערט דערפון א גע-דיכטער קאסטארד. קיהלט עס אָפּ און לעגט אריין אין די „קריעם פאָפּ“ שעלס.

1 קאפע וואסער
 $\frac{1}{8}$ קאפע פעטס
1 קאפע מאנישעוויטז'ס
מעה-מעהל
 $\frac{1}{2}$ לעפעלע זאלץ
4 אייער

די ב. מאנישעווייטן קאמפאני

מאק-לאקשען-פודינג

צעברעכט די מצות אויף שמאלע שטיקלאך, בא-
גיסט זיי מיט קאכיגע וואסער, דאן לאזט די ווא-
סער אָפּווייזן, און די מצות אָפּהאלטן. מישט
אויס דערנאך מיט די גוט-אויפגעשלאָגענע איי-
ער, זאלץ, 3 עס-לעפעל צוקער און פוטער. לעגט
אריין א העלפט פון דיזער מיקסטשור אין א כלי
פאר פודינג, וועלכע איז באשמירט מיט פוטער,
דאן לעגט אריין די נים, עפעל. באשפרענקעלט
די עפעל מיט צימרינג און מיט דעם פארבלוי-
בענעם לעפעל צוקער. לעגט דערנאך אוועק פון
אויבען די אנדערע העלפט פון דער מצה-מיקס-
טשור, באשמירט מיט פוטער און באקט אין א
מעסיג-געהייצטען אויווען ארום א האלבע שטונ-
דע.

מצה-פאזי

וויקט די מצות אין וואסער פאר צעהן מינוט,
דאן דריקט אויס די וואסער. קריעמט די שאָרטע-
נינג, גיט צו מצות, און מישט זעהר גוט אויס.
צעשוועטשט די געלעכלעך פון די דריי הארט-
געקאכטע אייער מיט א גאָפעל ביז זיי זיינען
גוט צעברעקעלט, גיט זיי צו צו דער מיקסטשור,
דאן די קאפע צוקער, זאלץ, און די צוויי רויהע
אייער, גוט אויפגעשלאָגען. גיט צו די צעריבענע
לימענע שאָלעכץ, מוסקאט-נוס, און צולעצט די
מצה-מעהל, מישענדיג גוט ווען איהר גיט אריין
יעדע ביימישוונג. צעשניידט די עפעל, דאן בא-
נעצט זיי מיט דער לימענע-זאפט. באשמירט א
גרויסען פאזי-פאן מיט פעטס, לעגט אריין א
העלפט פון דער מיקסטשור, באדעקט עס מיט די
עפעל, און באשפרענקעלט מיט געמישטע צו-
קער און צימרינג און צעהאקטע נים. לעגט ארויף
פון אויבען די אנדערע העלפט פון דער מיקס-
טשור, אריינטונקענדיג דעם לעפעל אין צעלא-
זענע פעטס כדי די מיקסטשור זאל נישט קלעפּען
צו דעם לעפעל. באקט אין א מעסיגען אויווען
30 ביז 40 מינוט. איהר קענט ענדערען דיזען
רעסיפי, געברויכענדיג א פונט געקאכטע פלוי-
מען, וועלכע איהר האָט צעדריקט ביז צו פאָלפ,
פאר דעם פילינג.

4 מאנישעווייטן'ס מצות
3 אייער
5 עס-לעפעל צעלאָזענע
פוטער
4 עס-לעפעל צוקער
1/2 טעה-לעפעלע זאלץ
1/2 טעה-לעפעלע צימרינג
1/4 פונט צעהאקטע
וועלשענע נים
3 עפעל, צעשניטען זעהר
דין

1 1/4 מאנישעווייטן'ס
מצות
1/2 קאפע שאָרטענינג
די געלעכלאך פון 3 הארט
געקאכטע אייער
1 קאפע צוקער
1 טעה-לעפעלע זאלץ
2 רויהע אייער
צעריבענע שאָלעכץ פון
1 לימענע
1/4 טעה-לעפעלע מוסקאט-
נוס
1 קאפע מאנישעווייטן'ס
מצה-מעהל
3 עפעל (מיטעלמעסיגער
גרויס)
1 טעה-לעפעלע לימענע-
זאפט
1/2 קאפע צעהאקטע נים
1/3 קאפע צוקער, געמישט
מיט 1 טעה-לעפעלע
צימרינג

פ י ין מ צ ה ב ע ק ע ר ם

מעערען-פודינג

שלאָגט אויף צוזאַמען די געלעכלאך פון די אייער און צוקער ביז זיי ווערען זעהר לייכט. גיט צו אלע אנדערע שטאָפּען און גיט צו די האַרט-אויפ-געשלאָגענע ווייסלאך פון אייער צולעצט. באַקט אין אַ פענדעל וואָס איז באַשמירט ביים דנאָ מיט פעטס און באַשפרענקעלט מיט מעהל. איין שטונדע אין אַ מעסיגען אויווען (300 גראַד).

מצה-קוגעל, נומער 1

ווייקט די מצות אין וואַסער, ווען זיי זיינען ווייך, דריקט אויס די וואַסער, צעלאָזט די פעטס אין אַ פענדעל, און גיט צו די מצות, זיי זאָלען זיך ווייטער אויסטריקענען. ווען זיי זיינען טרו-קען, לעגט זיי אַרויס אין אַ שיסעל, גיט צו די מצה-מעהל, מישט עס גוט אויס. דאָן גיט צו די אויפגעשלאָגענע געלעכלאך פון די אייער, די מאַנדלען, די לימענע-שאַלעכץ, די זאָלץ, די צע-ריבענע עפעל, און צולאָזט די גוט-אויפגעשלאָ-גענע ווייסליכע פון די אייער. לעגט עס אַריין אין אַ פודינג-כלי אָנגעשמירט מיט פעטס, און גיסט אַרויף די הייסע פעטס. באַקט אין אַ מע-סיג-געהייצטען אויווען (350 גראַד) פאַר אַ 40 מינוט, ביז עס ווערט ברוין.

מצה קוגעל, נומער 2

ווייקט די מצות אין וואַסער און ווען זיי זיינען ווייך, פּרעסט גוט אויס די וואַסער. צעשניידט גוט די שטיקלאך פעטס, ראָזשינקעס, ציטראָן, לימענע שאַלעכץ און מאַנדלען און גיט צו די מצות. צעלאָזט די טשאַקאָלאַט און גיט צו דאָן די צוקער, זאָלץ, געווירצען און מעהל. ווארימט אויף איין עס-לעפעלע פעטס אין אַן אייזערנעם טאָפּ מיט אַ קאָווער, און גיסט אַריין דעם פודינג. לעגט אין אַ מעסיגען אויווען, ביז עס הויבט אָן צו באַקען, דאָן גיסט אַריין אַ קאָפּע וואַסער אַרום די זייטען פון פודינג און דעקט צו. באַקט עס 3 שטונדען.

$\frac{1}{2}$ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
1 $\frac{1}{2}$ קאָפּעס דינעם צוקער
8 אייער
2 קאָפּעס צעריבענע מעערען
 $\frac{1}{2}$ קאָפּע צעריבענע מאַנדלען
 $\frac{1}{2}$ לימענע, בלוז די צעריבענע שאַלעכץ
1 עס-לעפעל וויין
 $\frac{1}{4}$ טעה-לעפעלע זאָלץ

3 מאַנישעוויטץ'ס מצות
2 לעפעל פעטס
1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
 $\frac{1}{4}$ קאָפּע צעהאָקטע מאַנדלען
 $\frac{1}{2}$ לימענע, (בלוז די צעריבענע שאַלעכץ)
1 גרויסען עפעל (צעריבען)
5 אייער
 $\frac{1}{2}$ לעפעלע זאָלץ
 $\frac{1}{4}$ פונט ($\frac{1}{2}$ קאָפּע) הייסע פעטס

6 מאַנישעוויטץ'ס מצות
1 קאָפּע פעטס
 $\frac{1}{2}$ קאָפּע ראָזשינקעס
 $\frac{1}{4}$ קאָפּע סיטראָן
 $\frac{1}{4}$ קאָפּע לימענע-שאַלעכץ
 $\frac{1}{2}$ קאָפּע מאַנדלען
2 אונזעס טשאַקאָלאַט
 $\frac{1}{2}$ קאָפּע צוקער
1 טעה-לעפעלע צימרינג
1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
 $\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע מוש-קאטז-נים (נאָשמעג)
1 $\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע זאָלץ
 $\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע קלאָוו
 $\frac{1}{4}$ טעה-לעפעלע מייס

די ב. מאנישעווייזן קאמפאני

מצה-מעהל פודינג

שלאגט אויף די אייער, די מילך און די מעהל, גיט צו צוקער און צעלאזענע פוטער, לימענע-שאלעכץ. גיסט עס אריין אין א טאפ אָנגע-שמירט מיט פעטס און קאכט פאר איין שטונדע, אָדער באַקט פאר א שטונדע און א האַלב אין א מעסיג-געהייצטען אויווען.

עפעל-פודינג, נומער 1

צעברעקעלט די מצות, באַגיסט זיי מיט וואַסער און לאָזט ווייטען פאר 5 מינוט, דאָן לאָזט די וואַסער אָפרינען. שלאַגט אויף די געלעכלאך פון די אייער, גיט צו וואַסער, טשיקען פעטס, איין טעה-לעפעלע צימרינג, זאָלץ און פעפער, צעריבענע לימענע שאלעכץ, וואַנילא און וועל-שענע ניס. גיט צו מצות און מישט צו די האַרט-אויפגעשלאָגענע ווייסלאך פון די אייער. באַ-שמירט א פודינג-כלי מיט פעטס און לעגט אַריין א לעיער פון דעם מיקסשור. שייַלט אָפּ די עפעל און צעשניידט אויף דינע שטיקלאך און לעגט א לעיער דערפון אויף דעם פודינג, באַ-שפרענקעלט מיט א טייל פון דעם צוקער, די אי-בערנעבליבענע צימרינג, ראָזשינקעס און לימע-נע-זאָפּט. לעגט ארויף נאָך 2 לעיערס און באַקט אין א הייסען אויווען (375 גראַד) ביז עס ווערט ברוין — אַרום 45 מינוט. סערווירט מיט איר-גענע וועלכען סאָס לויט אייער געשמאק.

עפעל-פודינג, נומער 2

ווייטט די מצות און דריקט אויס די וואַסער, גיט צו די עפעל, אָפגעשיילט און צעשניטען אויף קליינע שטיקלאך, גיט צו וויינפערלאך, ראָזשינ-קעס, צימרינג, לימענע-שאלעכץ, צוקער און פעטס, מישט זיי אויס צוזאמען מיט די גוט-אויפגעשלאָגענע אייער, גיסט אַריין אין א פענ-דעל אָנגעשמירט מיט פעטס און באַקט אין א מעסיגען אויווען (350 גראַד) אַרום 45 מינוט, ביז די עפעל ווערען ווייז. איהר קענט קאָכען דעם פודינג, אויב איהר ווילט. סערווירט עס מיט ראָם-סאָס.

1 קאָפּע מאַנישעווייזן'ס
מצה-מעהל

1 פּאָנט מילך
2 אייער
¾ קאָפּעס ברוינעס
צוקער
4 לעפעל פוטער
1 לימענע (נאָך די צע-
ריבענע שאלעכץ)

1 פונט מאַנישעווייזן'ס
מצות (9¼ קאָפּעס
צעבראָקט)

6 עפעל
12 אייער
1½ קאָפּעס טשיקען-
פעטס
1 טעה-לעפעלע זאָלץ
¼ טעה-לעפעלע פעפער
1½ טעה-לעפעלאך
צימרינג
½ קאָפּע צוקער
2 לימענעס (צעריבענע
שאלעכץ און זאָפּט)
1 טעה-לעפעלע וואַנילא
1½ קאָפּעס קאלטע
וואַסער
½ קאָפּע צעהאָקטע
וועלשענע ניס
½ קאָפּע ראָזשינקעס

3 מאַנישעווייזן'ס מצות
¾ קאָפּעס וויינפערלאך
(¼ פונט)
½ קאָפּעס ראָזשינקעס
(¼ פונט)
¾ קאָפּעס ברוינעס
צוקער
4 לעפעל צעלאזענע פעטס
3 גרויסע עפעל
1 לימענע (בלויז די
שאלעכץ)
6 אייער
2 לעפעלאך צימרינג

סינסינעטי, אהייא, אמעריקא

מצה-פודינג, נומער 2

שלאַגט אויף די צוקער און געלעכלאך פון אייער ביז זיי ווערען לייכט, גיט צו עפעל, לימענע-שאַ-לעכץ און מצה-מעהל. גיט צו די הארט-אויפגע-שלאַגענע ווייסלאך פון אייער, לעגט אין א ספרינג פאָרם, באַשפרענקעלט מיט מאַנדלען און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען.

מצה-פודינג, נומער 3

ווייכט די מצות אין וואַסער ביז זיי ווערען ווייך, לאָזט די וואַסער אָפּרינען, אָבער פרעסט עס נישט טרוקען, גיט צו די אייער, גוט אויפגעשלאַגען, צוקער, עפעל, צעשניטען אויף קליינע שטיק-לעך אָדער צעריבען. גיט צו זאלץ, ראָזשינקעס, צימערין, צעלאָזענע פעטס, מישט אלעס גוט אויס צוזאַמען, גיסט אין אַ פענדעל וואָס איז אָנגעוואַרעמט און באַשמירט מיט פעטס. לעגט אַרויף פון אויבען שטיקלעך פוטער און באַ-שפרענקעלט מיט צוקער און צימרינג. באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 גראַד פאַר 45 מי-נוט און סערווירט מיט אַ פּרוכט-סאַוס. די פּאָל-גענדע אַרענדזש-סאַוס איז גוט דערפאַר: 2 ווייסלאך פון אייער, אַ האַלבע קאַפּע צוקער, אַ האַלבע קאַפּע אַרענדזש-זאַפט, 1 לעפעל צע-ריבענע אָרענדזש-שאַלעכץ, קענדיעד אָרענדזש שאַלעכץ. שלאַגט אויף די ווייסלאך פון אייער ביז עס ווערט האַרט און טרוקען, גיט צו צוקער און אָרענדזש-זאַפט ביסלעכווייס, אויפגעשלאַגענ-דיג עס שטענדיג. איידער איהר סערווירט, מישט אַריין צעריבענע אָרענדזש-שאַלעכץ און גע-ברויכט געצוקערטע אָרענדזש-שאַלעכץ צו באַ-צירען.

פיינעפעל דעינטי

שלאַגט אויף צוזאַמען די געלעכלאך פון די אייער און צוקער ביז עס ווערט זעהר לייכט, גיט צו מעהל, נים און פיינעפעל. לעגט אַריין די גע-דיכט-אויפגעשלאַגענע ווייסלאך פון אייער און לעגט אַריין אין אַ פּוּדינג-דיש באַשמירט מיט פעטס. באַקט אַרום אַ האַלבע שטונדע אין אַ מעסיגען אויווען. סערווירט קאַלט.

2 קאַפּעס צעריבענע עפעל
4 אייער

$\frac{3}{4}$ קאַפּעס דינקעס צוקער
 $\frac{1}{2}$ לימענע, בלוז די
שאַלעכץ (צעריבען)
 $\frac{1}{2}$ קאַפּע מאַנישעוויטץ'ס
מצה-מעהל
4 עסלעפעל צעהאַקטע
מאַנדלען

4 מאַנישעוויטץ'ס מצות
2 אייער

$\frac{1}{2}$ קאַפּע צוקער
1 גרויסער טארט עפעל
 $\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע זאַלץ
 $\frac{1}{2}$ קאַפּע ראָזשינקעס
 $\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע צימרינג
2 עסלעפעל צעלאָזענע
פעטס

5 אייער

1 קאַפּע צוקער
 $\frac{3}{4}$ קאַפּעס מאַנישע-
וויטץ'ס מצה-מעהל
 $\frac{1}{2}$ קאַפּע צעהאַקטע נים
 $1\frac{1}{2}$ קאַפּעס צעמאַלענע
פיינעפעל

די ב. מאנישעוויטץ קאמפאני

פארפעל פודינג, נומער 1

דעסט צו די פארפעל מיט קאלטע וואסער, זייעט
באלד דורך אז די פארפעל זאלען זיין בלויז
פויכט. גיט צו די אויפגעשלאגענע אייער, זאלץ,
צוקער און שמאלץ. שניידט אריין די עפעל
אָדער באַנאַנאַ און גיט צו די נים. גיט עס אַריין
אין אַ גוט-אַנגעשמירטע בעקעלע און באַקט אין
אַ מעסיג געהייצטען אויווען פאַר אַ האַלב
שטונדע, ביז עס ווערט ברוין.

פארפעל פודינג, נומער 2

גיסט איבער די פארפעל מיט קאָכיגע וואסער,
לאָזט עס ווייטען ארום 10 מינוט, דאן דריקט
אויס די וואסער, גיט צו לימענע-זאפט, און
די צעריבענע שאלעכץ פון לימענע, צוקער,
זאלץ און פעטס, מישט עס גוט אויס, לעגט עס
אַריין אין אַ בעקעלע אָנגעשמירט מיט פעטס,
און באַקט עס פאַר צוויי שטונדען אין אַ מע-
סיגען אויווען אין אַ טעמפּעראַטור פון 325
גראַד, סערווירט מיט ראָזשינקע-זאפט אָדער מיט
אירגענדר וועלכען אנדערען סאָוס וואָס איהר
גלייכט.

מצה-פודינג, נומער 1

שלאָגט אויף די ווייסליכע פון די אייער געדיכט,
שלאָגט אַריין די צוקער לאַנגזאַם, דאָן גיט צו
די גוט-אויפגעשלאגענע געלעכלאך פון די איי-
ער, טונקט די מצות אין וואַרעמע וואסער און
צעשניידט זיי אזוי, אז זיי זאלען זיך אַריין-
פאַסען אין אַ בעקעלע. באַשמירט דאָס בעקעלע
מיט פעטס, טונקט איין די מצות פאַר דעם ערש-
טען לעיער אין דער געמיש פון אייער און לעגט
זיי אַריין אין בעקעלע, שמירט אָן פון אויבען
מיט אַ טייל פון דער פעטס און באַשפרענקעלט
מיט נים. ווידערהאַלט דאָס זעלבע נאָכאמאָל
ביז איהר פאַרבדריכט דעם גאַנצען מיקסטשור.
באַגיסט עס מיט די אייער אָדער פעטס וואָס
פאַרבלייבט און באַקט איין שטונדע אין אַ היי-
סען אויווען (375 גראַד). סערווירט עס מיט
וועלכער סאָוס איהר ווילט.

2 קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס
מצה-פאַרפעל

2 אייער
 $\frac{1}{4}$ קאָפּע צוקער
 $\frac{1}{2}$ לעפעלע זאלץ
3 לעפעלאך היינער-
שמאלץ
1 עפעל אָדער באַנאַנאַ
 $\frac{1}{4}$ קאָפּע צעהאקטע נים

3 קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס
פאַרפעל

1 קוואַרט קאָכיגע
וואסער
 $1\frac{1}{2}$ לימענעס, די שאַ-
לעכץ און זאפט
2 אייער
 $\frac{1}{2}$ קאָפּע צוקער
1 לעפעלע זאלץ
3 לעפעל טשיקען-פּעטס
אָדער פּומער

10 מאַנישעוויטץ'ס מצות
6 אייער

$\frac{1}{2}$ פונט צעהאקטע
וועלשענע נים
1 קאָפּע צוקער
6 לעפעל געזענע פעטס

פֿיין מֶצֶה בַּעֲקֶרֶם

פֿארפֿעל טאוסט'ס

מישט גוט אויס צוזאמען אלע שטאָפֿען. שפּרייט
עס אויס אין אַ בעקעלע און באַקט אין אַ מעסיג
געהיצטען אוווען ביז עס ווערט גאָלדען-ברוין.
סערווירט הייס אין דער זופּ.

מאנדלען-פּודינג

שלאַגט אויף די אייער פֿאַר 20 מינוט ביז זיי
זיינען זעהר לייכט, דאָן גיט צו די צוקער ביס-
לעכווייס, גיט צו די מאַנדלען, מעהל, צימרינג
און די לימענע און מישט אויס צוזאמען. באַקט
אין אַ גוט אָנגעשמירטען, פֿלאַכען בעקעלע און
סערווירט קאַלטערהייט מיט אויפגעשלאַגענע
קרים, „פֿלאוט“, אָדער אירגענד וועלכע אַנדערע
סאָוס וואָס אייך געפֿעלט. באַקט אַרום אַ שטונ-
דע אין אַ טעמפּעראַטור פֿון 300 ביז 325 גראַד.

קעז- (משיעז) פֿאַי

ווייכט די מצות, דריקט גוט אויס, גיט צו פֿוטער
און צוקער, וועלכע זיינען צוזאמען אויפגעשלאָ-
גען מיט לימענע-שאַלעכץ און בייקינג פֿאודער.
מישט אלעס גוט צוזאמען און לעגט אלעס אַרײַן
אין אַ „ספּרינג פֿאַרם“, אלס „קראַסט“ פֿאַר אַט
דעם פֿילינג: 1 פֿונט קאטעדוזש קעז, 1 קאָפּע
צוקער, אַ האַלבען פֿיינט קריעם, 2 עס-לעפּעל
מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל, 4 אייער, צעריבע-
נע שאַלעכץ פֿון 1 לימענע, זאַפט פֿון 2 לימענעס,
אָדער פֿון 1 לימענע און אַן אַרענדוזש, 1 טעה-
לעפּעלע בייקינג-פֿאודער. שלאַגט אויף צוזא-
מען די געלעכלאך פֿון די אייער און צוקער, גיט
צו לימענע שאַלעכץ און זאַפט. גיט צו קעז,
קריעם און מעהל און בייקינג פֿאודער, צוזא-
מענגעמישט. מישט צו די האַרט אויפגעשלאָ-
גענע ווייסלאך פֿון אייער. גיסט די פֿילינג אין אַ
ספּרינג-פֿאַרם און באַקט אין אַ טעמפּעראַטור
פֿון 325 גראַד (אַרום 70 מינוט) ביז גוט גע-
זעצט. שטעלט אַ פֿאַן אונטער דער „ספּרינג-
פֿאַרם“ אויפצוכאפּען די טראָפּענס וועלכע קענען
דורכפֿאלען ביז די פֿילינג הויכט זיך אָן צו זע-
צען.

- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס
מצה-פֿאַרפֿעל
- 2 געלעכלאך פֿון אייער
- 2 עס-לעפּעל משיקען
- אָדער גענזענע שטאַלץ
- 1/2 טעהלעפּעלע זאַץ

- 3 לעפּעל מאַנישעוויטץ'ס
מצה-מעהל
- 3 קאָפּעס (1 פֿונט) אָפֿ-
געשילטע און צערי-
בענע מאַנדלען
- 1/2 קאָפּעס צוקער
- 1 לעפּעלע צימרינג
- 1 לימענע (בלויז די
צעריבענע שאַלעכץ)
- 8 אייער

- 2 מאַנישעוויטץ'ס מצות
- 1/4 קאָפּע פֿוטער
- 1/4 קאָפּע צוקער
- 1 לימענע (בלויז די
צעריבענע שאַלעכץ)
- 1 טעהלעפּעלע בייקינג-
פֿאודער

די ב. מאנישעוויטץ קאמפאני

זויער-קרים פודינג

צעברעכט די מצות אויף קליינע שטיקלאך, בא-
גיסט זיי מיט הייסע וואסער און דריקט אויס
די וואסער, באגיסט עס מיט קאלטע וואסער
און דריקט אויס. דאן גיט צו אייער, זויערע
סמעטענע, צוקער, זאלץ, פעפער און ראָזשינ-
קעס. לעגט עס אַרײַן אין אַ בעקעלע גוט באַ-
שמירט מיט פעטס און באַקט פון 45 ביז 60
מינוט אין אַ מעסיג-געהייצטען אויווען (325 ביז
350 גראַד) ביז עס ווערט ברוין.

- 3 מאנישעוויטץ'ס מצות
2 אייער
1 קאָפּע זויערע סמעטענע
(קריעס)
1 לעפעל פוטער
 $\frac{1}{2}$ לעפעל זאלץ
 $\frac{1}{2}$ קאָפּע צוקער
 $\frac{1}{8}$ לעפעלע פעפער
 $\frac{1}{4}$ קאָפּע ראָזשינקעס

משאַקאַלאַט קאַסטארד פודינג

צעלאָזט די משאַקאַלאַט אין אַ דאָבעל באַילער,
צוגעבענדיג איין קאָפּע מילך. דאן גיט צו צוקער,
די איבערגעבליבענע קאלטע מילך, די אייער,
אויפגעשלאָגען, זאלץ, וואַנילא און מוסקאט-נוס.
צעברעכט די מצות אויף קליינע שטיקלעך, לעגט
אַרײַן אין אַ פאַן באַשמירט מיט פעטס, גיסט
ארויף די משאַקאַלאַט קאַסטארד, און באַקט
אַרום 45 מינוט אין אַ מעסיגען אויווען — 350
גראַד.

- 2 מאנישעוויטץ'ס מצות
1 קאָפּע צוקער
3 קאָפּעס מילך
3 אייער
4 סקווערס (אונצעס)
משאַקאַלאַט
1 טעה-לעפעלע וואַנילא
 $\frac{1}{8}$ טעה-לעפעלע זאלץ
 $\frac{1}{8}$ טעה-לעפעלע צעריבע-
נע מוסקאט-נוס

משאַקאַלאַט פודינג

וויקט די מעהל אין 1 און דריי-פיערטעל קאָ-
פעס געקאכטע מילך פאר אַ האַלבע שטונדע.
צעלאָזט די משאַקאַלאַט איבער הייסע וואסער,
גיט צו צוקער און די איבערגעבליבענע מילך,
גיט צו די משאַקאַלאַט-פייסט צו דעם מעהל, מיט
זאלץ, וואַנילא און אַ לייכט אויפגעשלאָגען איי.
באַקט אין אַ כלי גוט באַשמירט מיט פוטער ביז
עס ווערט פאַרטיג. סערווירט קאלט מיט קריעם,
אַדער, אויב איהר ווילט, הייס מיט וואַנילא-
סאָוס.

- $\frac{1}{2}$ קאָפּע מאנישעוויטץ'ס
מצה-מעהל
1 אונץ ביטערע
משאַקאַלאַט
2 קאָפּעס געקאכטע מילך
 $\frac{1}{4}$ קאָפּע צוקער
1 איי
 $\frac{1}{8}$ טעה-לעפעלע זאלץ
 $\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע וואַנילא

פאַרפעל פאַר זופס

טוט אַרײַן גענוג מצה-פאַרפעל צו וועלכער ס'איז זופ 10 מינוט פאַר'ן
דערלאנגען דעם זופ צום טיש, אָדער ביז די פאַרפעל זיינען ווייך גענוג.
אויב איהר ווילט מאכען אַ זופ אויף שנעל, קאכט די פאַרפעל אין מילך
ביז זיי ווערען ווייך.

סינסניעמי, אהייא, אמעריקא

אבער נישט אזוי לאנג, אז זיי זאלען זיך צעברע-
כען. מאכט א ספאנדזש-קעיס „בעטער“, אויפ-
שלאגענדיג צוזאמען די געלעכלאך פון די אייער,
די איבערגעבליבענע צוקער, די זאלץ און לי-
מענע-שאלעכץ. נישט צו איבערגעזיפטע קעיס-
מעהל, און וויסעלט אין די געדיכט-אויפגעשלא-
גענע וויסליכע. נישט ארויף דעם „בעטער“ אויף
די עפעל און באקט אין א מעסיגען אויווען
(350 גראד) פאר 45 מינוט. סערווירט עס מיט
וויין-סאָוס, לעמאָן-סאָוס אָדער אירגענד וועלכע
אנדערע פרוכט סאָוס.

פרוכט פודינג

ווייקט די מצות אין וואסער אין דער צייט ווען
איחר שלאגט אויף צוזאמען די אייער, צוקער
און צימרינג. נישט צו ניש, צעריבענע שאַלעכץ,
ראָזשינקעס און עפעל. לאָזט די וואסער אָפּרי-
נען פון די מצות און נישט צו ביסלעכווייס. דאָן
שלאַגט אויף אַלץ צוזאמען זעהר לייכט. צעלאָזט
די פוטער אין א באַק-שיסעל און לעגט אַריין
דעם פודינג. באקט אין א לייכט-געהייצטען
אוייווען (375 גראד) א שטונדע און א פיערטעל.
סערווירט הייס מיט פרוכט אָדער פלוימען-
זאפט (סאָוס).

- 4 מאַנישעוויטץ'ס מצות
- 9 אייער
- 1 קאָפּע צוקער
- 2 טעה-לעפעלאך צימרינג
- 1/2 קאָפּע מאַנדלען, צע-
האַקט
- צעריבענע שאַלעכץ פון
- 1 לימענע אָדער
ארענדזש
- 1 1/2 קאָפּעס ראָזשינקעס
- מיט די קערנדלאך
- 2 צעריבענע עפעל
- 1/2 פונט פוטער אָדער
אנדערע פעטס

מצה-מעהל-פאלענטא

שלאַגט אויף די געלעכלאך פון די אייער, נישט
צו וואסער, סיאָנינג, און א העלפט פון דער
מצה-מעהל. מישט אַריין די האַרט-אויפגעשלא-
גענע וויסליכע פון די אייער, און די איבערגע-
בליבענע מצה-מעהל. פרעגעלט ביז עס ווערט
ברוין און ווען עס קיהלט אָפּ, שניידט אויף שטיק-
לאך און לעגט אַריין אין א בעקעלע. אויב איחר
ווילט פרעגעלט עס לעפעלווייס. צעהאַקט די
ציבעלע, צעשניידט גוט די מאַשרומס און פרע-
געלט אין די פוטער. נישט צו טאָמייטאָס און קעז,
נישט איבער שטיקלאך פון אַמלעט און באַקט
אין א מעסיגען אויווען פאר 45 מינוט.

- 3 אייער
- 1/2 קאָפּע וואסער
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס
מצה-מעהל
- 1 טעה-לעפעלע זאַלץ
- 1/8 טעה-לעפעלע עפעל
- 3 עס-לעפעל פוטער
- 1 ציבעלע
- 1/4 פונט מאַשרומס
- 3 קאָפּעס טאָמייטאָס
- 1/2 קאָפּע צעריבענע קעז

די ב. מאנישעוויטן קאמפאני

מצה-מעהל פאז-קראסט (טייג פאר פאז)

ווייט און אנדערהאלבען מצות און קוועטשט זיי גוט אויס. דערהיצט 1 עם-לעפעל פעטס און לעגט אריין די אויסגעקוועטשטע מצות. איצט טוט אריין א האלבע קאפ מצה-מעהל, 2 אייער, 2 עם-לעפעל צוקער און אן אכטעל טעה-לעפעלע זאלץ. מישט דאס אויס גוט און לעגט אריין דאס טויג אין א פאז בעקענדעל, מאכט אויס מיט די הענט די פאז-דעקלאך (קראפס), ווייל עם איז אונמעגליך דאס צו קאטשען. מאכט דאס טויג א פיערטעל אינטש דיק.

- 1½ מאנישעוויטן'ס מצות
- ¼ טעה-לעפעלע זאלץ
- 2 עם-לעפעל צוקער
- 2 אייער
- 1 עם-לעפעל פעטס
- ½ קאפע מאנישעוויטן'ס מצה-מעהל

מעערען מארט

שלאגט אויף די געלעכלאך פון אייער און צוקער ביז עם ווערט געדריכט און קריגט א לימענע-קאליר. גיט צו מעערען, מאנדלען, און טרוקענע שטאפען וועלכע איהר האט איבערגעזופט צו-זאמען. מישט אריין הארט-אויפגעשלאגענע ווייסלאך לאנגזאם און לעגט אריין אין א „ספרינג פאָרם“ אָדער „טויב פּען“ מיט א דנאָ וואָס קומט אַרויס. באַקט אין אַ וואַרימען אויווען (300 גראַד) אַ שטונדע און אַ פּערטעל.

- 5 אייער
- 1 קאפע צוקער
- 1 קאפע מעערען, צעריי-בענע
- ½ פונט מאנדלען, אפ-געשוילט און צעהאקט
- 1 טעה-לעפעלע צימרינג
- ¾ קאפעס מאנישע-וויטן'ס מצה-מעהל
- ¼ קאפע מאנישעוויטן'ס קעיק-מעהל
- ½ טעה-לעפעלע בויקינג-פוידער

עפעל-ספאנדוז-פודינג

שיילט אפ די עפעל און שניידט ארונטער פאָרזיכ-טיג דעם אויבערשטען טייל, כדי איהר זאלט זיי דערנאָך קענען געברויכען אלס צודעקלאך. שניידט אַרויס דעם אינעוועניגסטען טייל מיט אַ מעסער, זייט אָבער פאָרזיכטיג גיט דורכצו-לעכערען דעם עפעל, מישט אויס דעם אויפגע-שניטענעם טייל מיט די מאנדלען, ראָזשינקעס, צימרינג, ווייסען וויין און צוויי לעפעל צוקער. פילט אויס דעם אויסגעלעדיגטען עפעל מיט דעם מיקסטשור, און דעקט זיי צו מיט דעם אוי-בערשטען טייל פון די עפעל וואָס איהר האָט פריהער אָפגעשניטען. שמירט אָן מיט פעטס אַ פּוּדינג-דיש, לעגט אַריין די עפעל און אַ פּאָר לעפעל וואַסער, קאָכט עם פאַר אַ פּאָר מינוט,

- 1 קאפע מאנישעוויטן'ס קעיק-מעהל
- 8 עפעל
- 2 קאפעס צוקער
- 1 לעפעלע צימרינג
- ¼ קאפע ראָזשינקעס
- ¼ קאפע צעריבענע מאנדלען
- 2 לעפעל ווייסען וויין, אָדער אירגענד וועל-כען אנדערען געטראַנק
- 8 אייער
- 1 לימענע (בלויז די צעריבענע שאלעכץ)
- ¼ לעפעלע זאלץ

פ י י ן מ צ ה ב ע ק ע ר ם

מאקאראני-לאבען (לאוף)

מישט גוט אויס אלע שטאָפּען און לעגט אַרײַן אין אַ בעקעלע אָנגעשמירט מיט פעטס. לעגט דאָס בעקעלע אַרײַן אין אַן אַנדער בעקעלע אָנגעפילט מיט הייסע וואַסער און באַקט עס אין אַ מעסיגען אויווען, פאַר 45 מינוט, ביז עס ווערט ברוין. סערווירט עס מיט אַ טאָמייטאָ אָדער מאַשרום-סאָוס.

- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 1 קאָפּע געקאָכטע מאַקאראַניס
- 1 קאָפּע הייסע מילך
- 1 טעה-לעפעלע זאַלץ
- 1/2 טעה-לעפעלע לימענע-זאַפט
- 1 קאָפּע צעריבענע קעז
- 1/4 קאָפּע צעהאַקטע גרוינע פעפּער און פּימענטא
- 3 גוט אויפגעשלאָגענע אויער

מצה-פילעכץ (סטאָפינג)

צעברעכט די מצה און מאַכט זי פּייכט, גיט צו די אויפגעשלאָגענע אייער און געווירצען. דאָס קען געברויכט ווערען אַלס פּילעכץ (סטאָפינג) פאַר אירגענדר וועלכער פלייש. ראָלט עס צו-זאַמען, מאַכט צו די אָנגעפילטע פלייש מיט טוט-פּיקס, דאָן גיט צו וואַסער און באַקט אין אַ היי-סען אויווען.

- 4 מאַנישעוויטץ'ס מצות
- 1/4 קאָפּע וואַסער
- 2 אויער
- 1 לעפעלע זאַלץ
- 1/4 לעפעלע פעפּער
- 1/4 לעפעלע אינגבער
- 1 לעפעל צעריבענע פעטרישקע
- 2 לעפעל צעהאַקטע ציבעלעס

סטאָפּד (געפילטע) טאָמייטאָ

וואַשט אָפּ די טאָמייטאָ, שניידט אַרויס דעם וואָרצעל, דאָן שניידט אַראָפּ אַ דין שטיקעל פון וואָרצעל און ליידריגט אויס די פּאָלפּ (ווייכען טייל). באַשפּריצט מיט זאַלץ דעם אינעווייניגס-טען טייל פון דער טאָמייטאָ. צערייבט אַ העלפּט פון דעם טאָמייטאָ-פּאָלפּ מיט די אַנדערע שטאָ-פען, און פילט אָן די טאָמייטאָ מיט די צונויפ-געמישטע זאַכען. באַדעקט מיט דעם אויבערש-טען-אויסגעשניטענעם טייל פון דער טאָמייטאָ. לעגט אַרײַן אין פאַן אויסגעשמירט מיט פעטס, און באַקט 20-30 מינוט אין אַ לייכט-אָנגע-הייצטען אויווען. באַצירט מיט אַ שטענגעלע פעטרישקע וואו דער וואָרצעל איז געווען. אויב איהר ווילט, גיט צו אַ האַלב טעה-לעפעלע צוקער צו דעם פּאָלפּ-מיקסטשור און באַשפּרענקעלט דעם אינעווייניגסטען טייל פון דער טאָמייטאָ מיט זאַלץ און צוקער.

- 1 גרויסע טאָמייטאָ
- 1 אײ
- 1/2 עס-לעפעל שטיקען-פעטס אָדער פּומער
- 1 עס-לעפעל מאַנישע-וויטץ'ס מצה-מעהל
- 1/4 טעה-לעפעל זאַלץ
- אַ זעכצענטעל טעה-לעפעלע פעפּער

די ב. מאנישעווייטן קאמפאני

טייטלען פורדינג

מישט אויס די אלע שטאפען אין א שייסעל אין דער אָנגעגעבענער אָרדנונג. גיט עס אַרײַן אין אַ בעקעלע אָנגעשמירט מיט פעטס, לעגט אַרײַן דאָס בעקעלע אין אַ צווייטען וואָס איז אָנגע-פילט מיט הייסע וואַסער און באַקט 45 מינוט אין אַ טעמפּעראַטור פון 300 ביז 350 גראַד. צעשניידט אין פּיער-עקעדיגע שטיקלאַך און סער-ווירט קאַלטערהייט מיט אויפגעשלאָגענע קריעם אָדער אַן אַנדער סאַוס.

$\frac{3}{4}$ קאַפּעס צוקער
 $\frac{1}{8}$ קאַפּע מאַנישעווייטן'ס
מצה-מעהל
3 געלעכלאך פון אייער
(גוט אויפגעשלאָגען)
3 ווייסליכע פון אייער
(געדיכט אויפגעשלאָ-גען)
 $\frac{1}{2}$ קאַפּע צעהאַקטע נים
 $\frac{1}{4}$ פונט טייטלען (צע-שנימען אין שטיק-לאך)
 $\frac{1}{2}$ לעפעלע בייקינג-פודער

מצה-שאַרלאַט

ווייכט די מצות אין וואַסער, טרוקענט זיי אויס און גיט צו די אויפגעשלאָגענע געלעכלאך פון די אייער, גיט צו זאַלץ, פּרוכט און מישט גוט אויס, וויקעלט אין די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער, און באַקט אין אַ פענ-דעל אויסגעשמירט מיט פעטס פאַר 25 מינוט. באַקט אין אַ מעסיג-געהייצטען אויווען (350 גראַד). פון דעם רעסיפי וועט איהר האָבען אַ פורדינג פאַר 5 אָדער 6 פּערזאָן.

1 מאַנישעווייטן'ס מצה
2 אייער
 $\frac{1}{4}$ קאַפּע צעריבענע
מאַנדלען
 $\frac{1}{4}$ קאַפּע ראַזשונקעס
 $\frac{1}{4}$ קאַפּע וויינפערליך
 $\frac{1}{4}$ לעפעלע זאַלץ

עג-פלענט (זיסע און זויערע)

שיילט אָפּ די עגפּלענט און צעשניידט אַ האַלבען אינמיט דיק און ווייכט אין זאַלץ-וואַסער אַ האַל-בע שטונדע. שלאָגט אויף לייכט די אייער, צוגעבענדיג אַ פּיערטעל קאַפּע וואַסער. טונקט די עגפּלענט אין מצה-מעהל, אין אויפגעשלאָ-גענעם איי און דאן נאָכאמאָל אין מצה-מעהל און פּרעגעלט ביז עס ווערט ברוין. צעהאַקט ציבעלעס און פּרעגעלט ביז זיי ווערען גאָלד-ברוין, דאן לעגט זיי אין אַ גרויסען פענדעל און גיט צו טאָמייטאָ-פייסט, צוקער, זאַלץ, פּעפּער און אַנדערטהאַלבען קאַפּעס וואַסער. ווען אלעס איז אויפגעווארימט צוזאַמען, גיט צו די נע-פּרעגעלטע עגפּלענט און קאַכט ווייטער פאַר אַ האַלבע שטונדע, באַטריפט די עגפּלענט מיט סאַוס אַ פאַר מאָל.

מאַנישעווייטן'ס מצה-מעהל
1 עג-פלענט
2 אייער
 $1\frac{3}{4}$ קאַפּעס וואַסער
2 ציבעלעס
1 קען טאָמייטאָ פייסט
1 לעפעל צוקער
 $\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע זאַלץ
 $\frac{1}{4}$ טעה-לעפעלע פּעפּער

סינסינעטי, אהייא, אמעריקא

סטאפד גרין פעפערס

שניידט ארונטער דעם אויבערשטען טייל פון פע-
פער, נעמט אוועק די קערענדלאך און קאכט אין
וואסער דעם פעפער און דעם אויבערשטען טייל
פאר 15 מינוט. מישט צוזאמען די אויבענדער-
מאנטע שטאפן און פילט אן מיט זיי דעם פע-
פער, דעקט עס צו מיט דעם אויבערשטען טייל,
באקט ארום 20 מינוט אין א מעסיגען אויווען.

- 1 גרויסער פעפער
- 1 איי
- $\frac{1}{2}$ לעפעל פעטס
- 1 לעפעל מאנישעוויטץ'ס
מוצה-מעהל
- 2 לעפעל צעהאקטע
סעלערי
- $\frac{1}{2}$ לעפעלע ציבעלע-זאפט
- $\frac{1}{4}$ לעפעלע זאלץ
- א זעכצענטעל לעפעלע
פעפער

טאמייטא מצות (סקאלאפט)

באשמירט א בעקעלע מיט פעטס, לעגט אריין די
שטיקלעך ציבעלע. באשפרענקעלט די טאמיי-
טאס מיט זאלץ, פעפער און צוקער. באדעקט די
ציבעלע מיט א לעיער טאמייטא, דאן א מצה,
דאן ווידער א לעיער טאמייטא, און ווידער א
מצה. באשמירט די אויבערשטע מצה מיט פו-
טער. פארדעקט און באקט אין א הייסען אויווען
(375 גראד) א האלבע שטונדע.

- 3 מאנישעוויטץ'ס מצות
- 4 שטיקלאך בערמירדא
ציבעלע פון מיטלער
גרויס
- 4 קאפעס קענד טאמייטאס
- 1 טעה-לעפעלע זאלץ
- $\frac{1}{4}$ טעה-לעפעלע פעפער
- 2 עס-לעפעל צוקער
- 3 עס-לעפעל פוטער

קארטאפעל-פריטערס

וויקט די מצות אין וואסער פאר 2 מינוט, לעגט
זיי אוועק דערנאך אויף א פלאכען טעלער פאר
20 מינוט. גיט צו די אייער און געווירצען צו
די געקאכטע אָדער צעריבענע קארטאפעל און
מישט עס גוט אויס. באשמירט איין זייט פון
דער מצה מיט דעם טייג, לעגט עס מיט דער
זייט וואו די טייג געפינט זיך ארונטער אין א
פענדעל וואו עס געפינט זיך אביסעל צעלאָזענע
פוטער אָדער אנדערע פעטס. ווערענד די מצה
באקט זיך אויף איין זייט, לעגט ארויף טייג אויף
דער אנדערער זייט, און ווען דער אויבערשטער
טייל איז ברוין, קערט עס איבער אויף דער צוויי-
טער זייט און באקט, ביז עס איז פארטיג. איהר
קענט צעשניידען די מצות אויף פיערטלאך,
אידער איהר לעגט ארויף די טייג. סערווירט
עס ענטוועדער הייס אָדער קאלט.

- 5 מאנישעוויטץ'ס מצות
- $1\frac{1}{2}$ געקאכטע און צערי-
בענע קארטאפעל
- 6 אייער
- $1\frac{1}{2}$ לעפעלאך זאלץ
- $\frac{1}{8}$ לעפעלע פעפער

די ב. מאנישעווייזן קאמפאני

ביעט באַלס (קניידלאך פון בוראקעס)

צעהאקט די ציבעלע און ברוינט עס אין די פעטס, דאן מישט אויס אלע שטאָפּען זעהר גוט און מאכט באַלס. מאכט א זיסע און זויערע טאָמעייטאָ-סאָוס (זעהט דעם רעסעפי פאר זיסע און זויערע פלייש-באַלס) און קאכט די ביעט-באַלס אין דעם פאר א שטונדע איבער א קליינעם פייער.

$\frac{3}{4}$ קאפּעס געקאכטע און צעריבענע בוראקעס

- 1 ציבעלע
- 2 עסלעפעל פעטס
- 2 אויער
- $\frac{1}{2}$ טעהלעפעלע זאלץ
- $\frac{1}{8}$ טעהלעפעלע פעפער
- $\frac{1}{2}$ קאפּע מאנישעווייזן'ס מצה-מעהל

מעערען קאטלעטס

שלאַגט אויף די אייער גוט, גיט צו די מעערען, זאלץ, פעפער, צעשניטענע פעטרישקע און מעהל. מישט גוט אויס און מאכט קאטלעטען. פרע-געלט די ציבעלעס אין וועלכע פעטס איהר ווילט ביז זיי ווערען גאלד-ברוין, דאן בראַט די מעערען קאטלעטס אין די זעלבע פעטס.

$\frac{1}{2}$ קאפּע מאנישעווייזן'ס מצה-מעהל

- 1 קאפּע געקאכטע אָדער צעריבענע מעערען
- 2 אויער
- 1 טעהלעפעלע זאלץ
- $\frac{1}{8}$ טעהלעפעלע פעפער
- 2 עסלעפעל פעטרישקע
- 2 ציבעלעס

קאליפלאוער (איטאליענישע סטייל)

ווייקט די קאליפלאוער מיט'ן קעפעל אַרונטער, אין זאלץ-וואַסער פאר 20 מינוט, דאן צעטיילט דעם קאליפלאוער אויף שטיקלאך. באַגיסט מיט קאָביגע וואַסער, פאַרדעקט עס און לאָזט שטעהן אַ האַלבע שטונדע. שלאַגט אויף די אייער לאַנג-זאם מיט אַ גאָפעל, צוגעבענדיג אַ פיערטעל קאָפּע וואַסער. נעמט די קאליפלאוער אַרויס פון פענדעל און טונקט איין אין מצה-מעהל, דאן טונקט איין אין אויפגעשלאָגענע איי און נאָך-אַמאָל אין מצה-מעהל און פרעגעלט ביז עס ווערט ברוין אין פיעל פעטס, אין א טעמפּעראַ-טור פון 350 גראַד. צעהאקט די ציבעלעס ביז זיי ווערען ברוין, דאן לעגט זיי אין אַ גרויסער פענדעל צוגעבענדיג טאָמייטאָ-פייסט, צוקער, זאלץ, פעפער און וואַסער. קאכט אלעס צוזאַ-מען אַ פאַר מינוט, דאן גיט צו אַ קאליפלאוער און קאכט נאָך אַ האַלבע שטונדע, מישענדיג כסדר.

מאנישעווייזן'ס מצה-מעהל

- 1 קעפעל קאליפלאוער
- 2 אויער
- $1\frac{1}{4}$ קאפּעס וואַסער
- 2 גרויסע ציבעלעס
- 1 קען טאָמייטאָ-פייסט
- 1 עסלעפעל צוקער
- 1 עסלעפעל זאלץ
- $\frac{1}{8}$ טעהלעפעלע פעפער

פֿיין מִצֶּה בַּעֲקֵרָם

געפֿרעגעלטע קאליפלאוער

וואָשט די קאליפלאוער מיט דעם קעפֿעל אַרונ-
טער אין זאַלץ-וואַסער, טיילט אָפּ און קאַכט אין
זאַלץ-וואַסער ביז עס ווערט ווייך. פֿרעגעלט די
ציבעלעס אין פּוטער. טונקט איין די קאָלי-
פלאַוער אין דער מִצֶּה-מֶעֱהֵל און פֿרעגעלט צו-
זאַמען מיט די ציבעלעס ביז עס ווערט ברוין.

וועדזשעטייבעל קאָטלעטס

שיילט אָפּ די וועדזשעטייבעלס און צעמאַלט
דורך אַ פֿלייש-מִיֶּהֶל. גיט צו זאַלץ, פֿעפּער,
מִצֶּה-מֶעֱהֵל, אויפגעשלאָגענע אייער, מישט עס
גוט אויס. מאַכט דערפֿון קליינע קוגעלאַך, לעגט
עס אַריין אין אַ פֿענדעל און ברוינט זיי אין הייסע
פֿעטס. ווען עס ווערט ברוין אויף ביידע זייטען,
לעגט עס אַריין אין אַ בעקעלע, באַגיסט מיט טאָ-
מייטאָס, צו וועלכע איהר האָט צוגעגעבען צו-
קער און לימענע-זאַפֿט. באַקט אין אַ מעסיגען
אוינווען פֿאַר אַ האַלבע שטונדע.

1 קאליפלאוער
2 גרויסע ציבעלעס
מאָנישעוויטז'ס מִצֶּה-
מֶעֱהֵל

2 בוריקעס
2 מערען
1 פֿאַרסניפּ
1 זיסע קאַרטאָפֿעל פֿון
מיטעלען גרויס
1 אירלענדישע קאַרטאָ-
פֿעל פֿון מיטעלען
גרויס
4 שטיקלאך סעלערי
1 ציבעלע
3 אייער
1½ קאַפּעס מאָנישע-
וויטז'ס מִצֶּה-מֶעֱהֵל
1½ לעפֿעלאך זאַלץ
½ לעפֿעלע פֿעפּער
1 לימענע
2 קאַפּעס געקאַכטע
טאָמייטאָס
4 לעפֿעל צוקער

געפֿאַקטע אוגערקעס (קיוקאַמבערס)

וואָשט די אוגערקע און צעשניידט זיי אין אַ
העלפֿט, אין דער לענג. נעמט אַרויס אזוי פיעל
פֿון דעם אינוועניגסטען טייל (פֿאַלפּ), ווי מעג-
ליך, זעהט אָבער אז די שאַלעכץ זאָל ניט צע-
בראַכען ווערען. ברוינט די ציבעלע אין פֿעטס
און גיט צו די אַנדערע שטאָפֿען געמישט מיט
דעם אינוועניגען טייל פֿון דער אוגערקע, קאַכט
און האַלט אין מישען אַרום צעהן מינוט ביז די
אוגערקעס ווערען ווייך און די מיקסטשור טרו-
קען. לעגט דערנאָך אַריין דיזע פֿילינג אין דער
שאַלעכץ פֿון די אוגערקעס און באַקט אין אַ מע-
סיג-נע-הייצטען אוינווען ביז די שאַלעכץ ווערט
ווייך און די מיקסטשור ברוין. נעמט אַרויס פֿון
אוינווען אין אַ האַלבע שטונדע.

3 אוגערקעס פֿון מיטעלען
גרויס
¾ קאַפּעס מאָנישע-
וויטז'ס מִצֶּה-מֶעֱהֵל
3 עס-לעפֿעל פֿעטס
1 טע-לעפֿעלע זאַלץ
1½ עס-לעפֿעל צעהאַקטע
ציבעלעס
1½ טע-לעפֿעלאך צע-
האַקטע פֿעטרושקע
3 טע-לעפֿעלאך צעהאַק-
טע סעלערי
1 קאַפּע צעשניטענע
טאָמייטאָס

די ב. מאנישעוויטן קאמפאני

געפאקטע ספינעטש

מישט אויס די שטאָפּען און לעגט אַריין אין אַ
בראָט-פּאָן באַשמירט מיט פעטס. באַקט אין אַ
לייכט-געהייצטען אויווען (300 גראַד) ביז עס
ווערט שטייף, 45 ביז 60 מינוט.

- 2 אייער
- 3 קאָפּעס מילך
- 2 קאָפּעס מאַנישע-
ווייץ'ס מוצה-מעהל
- 2 קאָפּעס געקאָכטע
ספינעטש
- 4 עס-לעפעל צעלאָזענע
פוטער
- 3 טעה-לעפעל זאָלץ

סטרינג-ביען-לאַטקעס (פען-קעיקס)

מישט אויס צוזאמען אלע שטאָפּען, מאַכט לאַט-
קעס און באַקט אין אַ הייסע פּאָן אָנגעשמירט
מיט פעטס, ביז עס ווערט ברוין.

- 3 קאָפּעס געקאָכטע און
צערירבענע סטרינג-
ביענס
- 3 אייער
- 1 קאָפּע מאַנישעווייץ'ס
מוצה-מעהל
- 1½ טעה-לעפעלע זאָלץ
- 2 עס-לעפעל פעטס

קאליפלאוער לאַטקעס

צעררייבט גוט די אָפּגעקאָכטע קאליפלאוער און
מישט דורך מיט די גוט-אויפגעשלאָגענע אייער.
גיט צו די מעהל און זאָלץ צוזאמען. גיסט אַריין
פון אַ לעפעל אין הייסע פוטער און פרעגעלט
ביז עס ווערט ברוין. פון דער רעסיפי וועט איהר
קריגען 12 לאַטקעס.

- 2 עס-לעפעל מאַנישע-
ווייץ'ס מוצה-מעהל
- 1 אָפּגעקאָכטע קאלי-
פלאוער
- 4 אייער
- 1½ לעפעלאך זאָלץ

עג-פלענט קאטלעטס

באָקט דעם עג-פלענט ביז עס ווערט ווייך, שוילט
עס אָפּ, צעררייבט עס גוט, גיט צו די אייער,
ציבעלע, זאָלץ און פעפער און אויך די מעהל.
מישט גוט אויס און מאַכט דערפון קליינע
קעיקס. ברוינט עס אין הייסע פעטס און דאָן
לעגט זיי איבער אין אַ בעקעלע. ווירצט די טאָ-
מייטאָס מיט די לימענע-זאָפט, צוקער, און באַ-
גיסט דאָמיט דעם עג-פלענט. באַקט אין אַ מע-
סיגען אויווען אַ האַלבע שטונדע, דאָן סערווירט
עס אנשטאָט פלייש. איהר קענט עס אויך סער-
ווירען קאלטערהייט.

- 1 עג-פלענט
- 3 אייער
- 1 צערירבענע ציבעלע
- 1½ לעפעלע זאָלץ
- 1¼ לעפעלע פעפער
- 1½ קאָפּעס מאַנישע-
ווייץ'ס מוצה-מעהל
- 2 קאָפּעס געקאָכטע
טאָמייטאָס
- 3 לעפעל צוקער
- 1½ לימענע

סינסינעטי, אהייא, אמעריקא

ספינאטש פענקעיקס

צעשניידט די ספינאטש גוט, דאן גיט צו אלע אנדערע שטאָפֿען אַ הויז די ציבעלעס. צעשניידט די ציבעלעס און פרעגעלט אין וועלכע פעטס איהר ווילט, דאן לעגט די ספינאטש פענקעיקס אין די זעלבע פעטס ווי די ציבעלעס און בראָט זיי ביז זיי ווערען ברוין.

געבאקטע געפילטע פיש

נעמט ארונטער די ליסקעס און רייניגט די פיש און באשפרענקעלט מיט זאלץ פון אינוועניג און פון דרויסען. וויקסט די מצות אין וואסער ביז זיי זיינען ווייד, דאן דריקט אויס אזוי טרוקען ווי מעגליך; גיט צו 2 עס-לעפעל פעטרישקע, צעריבענע ציבעלעס, טהיים, אַ העלפט פון די שוואַרצע און רויטע פעפער, און 1 און א האלב טעה-לעפעלעך זאלץ. פילט אָן די פיש מיט דעם און פארשפילעט מיט טוטפיקס 1 און א האלב אינטשעס איינס פון די אנדערע, און וויקעלט אַ שטריקעל ארום די טוטפיקס. באשפרענקעלט די פיש מיט מצה-מעהל, זאלץ, פעפער, און לעגט אַרויף 5 עס-לעפעל פוטער. לעגט אַרויף אויף אַ „פיש-רעק“ באשמירט מיט פעטס, אָדער אויף אַ שטיקעל לייווענד וואָס איז אויפ'ן דנאָ פון אַ באַק-פענדעל, כדי איהר זאָלט קענען לייכט אַרויסנעמען די פיש. שטעלט אַוועק אין אויווען אויפגעדעקטערהייט (דער אויווען דארף זיין אָנגעווארימט צו א טעמפּעראַטור פון 450 גראַד) פאַר 30 מינוט. ווערענד עס סמאָליעט, מישט צו-זאמען קארטאָפּעל מעהל, וואסער, טאָמייטאָ-זאָפט, וואסמטערשייר סאָוס, צעהאקטע גרינע פעפער און ציבעלע, קנאָבעל און 2 עס-לעפעל פעטרישקע, 1 טעה-לעפעלע זאלץ און די איבער-געבליבענע רויטע און שוואַרצע פעפער. באניסט די פיש מיט דיזער סאָוס נאָך דעם ווי עס האָט געסמאָליעט 30 מינוט, פאַרקלענערט די טעמ-פּעראַטור ביז 300 גראַד און באַקט ווייטער, 15 מינוט פאַר יעדען פונט, ביז עס ווערט פאַרטיג, באשטרייענדיג אָפט מיט די סאָוס. נעמט אַרויס דעם גאנצען פיש און סערווירט די סאָוס פון א „גרייווי באַל“.

1/2 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס
מצה-מעהל
1 קאָפּע געקאָכטע אָדער
געקעכטע ספינאטש
2 אויער
1 1/2 טעה-לעפעלאַך זאלץ
1/8 טעה-לעפעלע פעפער
1/4 קאָפּע וואסער אָדער
ספינאטש-זאָפט
2 ציבעלעס

1 פיש פון אַרום 2 1/2
פונט
6 מאַנישעוויטץ'ס מצות
4 עס-לעפעל פעטרישקע
2 עס-לעפעל צעריבענע
ציבעלעס
1 ציבעלע צעהאקט אויף
קלוינע שטיקלאך
1 טעה-לעפעלע „טהיים“
(ווייהרויך)
1/4 טעה-לעפעלע רויטען
פעפער
1/4 טעה-לעפעלע שוואַר-
צען פעפער
2 1/2 טעה-לעפעלאַך זאלץ
5 עס-לעפעל פוטער
2 קאָפּעס וואסער
2 קאָפּעס מאָמייטאָ-זאָפט
1/2 עס-לעפעל וואסמטער-
שיר סאָוס
2 עס-לעפעל גרינעס
פעפער
1 עס-לעפעל קארטאָפּעל-
מעהל
1 שטיקעל קנאָבעל
(אויב איהר ווילט)

די ב. מאנישעוויטץ קאמפאני

פאטייטא קאפ-קעיקס

שיילט אָפּ די קארטאָפּעל. קאָכט זיי און צע-
רייבט זיי. לאָזט זיי אָפּקיהלען. מישט צוזא-
מען די קארטאָפּעל, די מצה-מעהל, די זאלץ, די
צעלאָזענע פוטער און די אייער. דערוואַרעמט
קאָסטאַרד-קאָפּעס, פילט זיי א העלפט, באַקט
פאַר 15-20 מינוט אין אַ מעסיג-אַנגעהייצטען
אוייווען (350-375 גראַד). ווען פאַרטיג, קערט
עס איבער און סערווירט עס הייס ווי גרינצייג.

2 לעפעל מאַנישעוויטץ'ס
מצה-מעהל

3 גרויסע קארטאָפּעל

(אָדער אַרום $1\frac{1}{2}$ קאָ-

פּעס צעריבענע קאַר-

טאָפּעל)

3 אייער

3 לעפעל צעלאָזענע

פוטער

$\frac{1}{2}$ לעפעלע זאלץ

$\frac{1}{4}$ לעפעלע סעפער

מאק סאָסעדזש

פלייבט אויס די טרוקענע בעבלאך, וואָשט זיי
אויס, באַגיסט זיי מיט קאלטע וואַסער און לאָזט
ווייזן איבער נאָכט. נעקסטן טאָג לאָזט אָפּ-
טריקענען, ניט צו איין קוואַרט קאלטע וואַסער
און 1 טעה-לעפעלע זאלץ און קאָכט ביז זיי ווע-
רען ווייך. צערייבט די בעבלאך דורך אַ דורכ-
שלאַג, ניט צו די אַנדערע שטאָפּען און מאַכט דעם
מיקסטשור אין אַ פאַרם פון סאָסעדזשעס. קיי-
קעלט זיי אין מעהל, דאָן אייער, דאָן נאָכאַמאָל
אין מעהל און קאָכט ביז עס ווערט ברוין פון אלע
זייטען. סערווירט מיט גרייווי אָדער טאָמייטאָ-
סאָוס. פון דעם רעסיפי האָט איהר אַרום 24
סאָסעדזשעס.

1 קאָפּע טרוקענע ליימא-

בעבלאך (אָדער 3 קאָ-

פּעס געקענטע)

$\frac{2}{3}$ קאָפּעס מאַנישע-

וויטץ'ס מצה-מעהל

3 אייער

$\frac{3}{4}$ טעה-לעפעלאך זאלץ

2 עס-לעפעל פוטער

$\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע „סאָגע“

$\frac{1}{4}$ טעה-לעפעלע סעפער

געפרעגלטע טאָמייטאָס

שיילט אָפּ די טאָמייטאָס און צעשניידט אויף
דיקע שטיקלאך (אָרום א האַלבן אינטש), באַ-
שפרענקעלט יעדען שטיקעל מיט זאלץ, פעפער
און צוקער, און טונקט איין אין מצה-מעהל, צע-
לאָזט אַ ביסעל פוטער אין אַ פענדעל, און בראָט
די טאָמייטאָס ביז זיי ווערען ברוין. סערווירט
פאַר ברעקפּעסט מיט סקרעמבעלד-אייער אָדער
ביי אַנדערע מאָהלצייטען. טאָמייטאָס וואָס ווע-
רען געמאַכט אויף דיזען אופן, קענען אויך גע-
בראָטען ווערען לויט דעם סטייל פון „פרענטש
פראַיר“.

טאָמייטאָס (אַ טאָמייטאָ

פון געווענהליכע מאָס

פאַר יעדער פערזאָן)

מאָנישעוויטץ'ס מצה-

מעהל

זאלץ

פעפער

צוקער

פוטער



מצה נאפאלעאנעם

6 עפעל, 6 מאנישעוויסץ'ס מצות, 6 עס-לעפעל צוקער,
 $1\frac{1}{2}$ לעפעל צימרינג, 1 לעפעלע זאלץ.

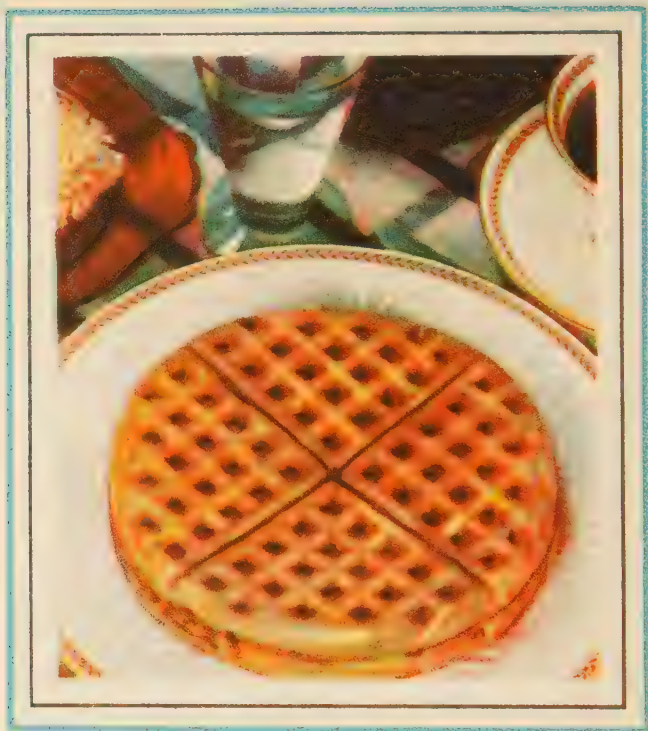
שיילט אָפּ און צעשניידט די עפעל, טינקט איין. די מצה אין
וואסער. שפרייט אויס די מצה אויף דעם דנאָ פון א בעקעלע
באשמירט מיט פעטס, באדעקט עס מיט א לעיער פון עפעל, בא-
שפרענקעלט מיט א טייל פון דעם צוקער, צימרינג און זאלץ
איבער די עפעל, מאכט נאך אזעלכע לעיערס ביז אלע שטאָפּען
ווערען אויסגענוצט, דער אויבערשטער לעיער זאל זיין פון די
עפעל. שטעלט אריין דאָס בעקעלע אין א שיסעל מיט וואסער
און באקט אין א מעסיגען אויווען ביז די עפעל ווערען פארטיג.
דאן לעגט ארויף אויבען די ווייסלאך פון 2 אייער וואס זיינען
הארט אויפגעשלאָגען געוואָרען, מיט 2 עס-לעפעל צוקער, שטעלט
צוריק אין אויווען ביז עס ווערט ברוין און סערווירט מיט קאס-
סארד-סאָוס.

מאנישעוויטץ'ס מצה-פראדוקטען

אָט די וועלט-בארימטע שפייזען האָבען צו זיך קיין גלייכען און געשמאק און הויכער קוואַליטעט. זייער אויסגעצייכענטער טעם קען ניט נאָכגעמאכט ווערען.

די מעהל וואס ווערט געברויכט איז ספעציעל געמאַלען פון אויס-געקליבענע ווייץ. כמעט יעדער שריט פון באַקען, פאַבריצירען און פאַקען ווערט געטאָן דורך וואונדערליכע אויטאָמאטישע מאַשינעריי. ווען מען מאַכט מצה-מעהל, צום ביישפּיעל, ווערט אָנגעווענדעט די וואונדערליכסטע און נייעסטע מעטאָדע פון מאַלען, אין דער גאַנצער וועלט. עס איז גאַנץ זאָנדערבאר און גיט אַרויס אַ גלייכע, אונז-פאַרמע מעהל. עס זיינען נויטיג געווען יאָהרען פון עקספּערי-מענטירען איידער עס איז דערגרייכט געוואָרען די מעטאָדע וואָס מאַכט מעגליך די גאָר נייע פאַרבעסערונגען אין מצה-מעהל. איצט איז עס אונמעגליך צו געפינען אן אונטערשיעד אין דער פיינקייט פון אָט די הויכע קוואַליטי מעהל. דאָס מיינט בעסערע געבעקס — די בעסטע קניידלאך — דיזעלבע גוטע רעזולטאַטען יעדעס מאָהל, פון אייערע באליעבטסטע רעסיפּים.

מיליאָנען מענשען איבער דער גאַנצער וועלט געברויכען מאַנישע-וויטץ'ס מצה-פראַדוקטען, ווייל זיי זיינען אנערקענט אלס די בעסטע. די שפייזען זיינען דאָך אזוי אַפּעטיטנע. געבאַקען לויט גאַנץ אייגענארטיגע מעטאָדען און געפאַקט אזוי, אז זיי זאָלען אָנהאַלטען זייער אַריגינעלע אויווען-פרישקייט און באַ'טעמ'טקייט. אום צו באקומען די בעסטע רעזולטאַטען ווען איהר גרייט צו די פיעלע באַ'טעמ'טע מאכלים וואָס ווערען אָנגעגעבען אין דעם בוך, פאַלגט נאָך די דירעקשאַנס מיט פאַרויכטיגקייט און געברויכט נאָר מאַנישעוויטץ'ס מצה-פראַדוקטען.



וואפעלס

1 קאפע מאנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל, $\frac{1}{2}$ מעה-לעפעלע זאלץ,
8 מעה-לעפעלאך בעיקינג-פּוידער, 3 אייער, 2 קאפעס מילך,
4 עס-לעפעל צעלאָזענע פּומער.

זיפט צוזאמען די קעיק-מעהל, זאלץ און בעיקינג-פּוידער. שלאָגט
אויף די געלעכלאך פון די אייער, גיט צו מילך, דאן גיט צו
ביסלאכווייז, דיזע מיקסטשור צו די טרוקענע שטאָפּען, און
שלאָגט אויף גוט. גיט צו די צעלאָזענע פּומער און צולעצט
מישט אַריין די האַרט אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון אייער.
באַקט אויף א הייסען „וואפעל-אייזען“ ביז עס ווערט גוט צוגע-
ברוינט.



מאַפּינס

2 גרויסע אָדער 3 קליינע אייער, 2 לעפעל קאלטע וואסער,
 $\frac{1}{4}$ לעפעלע זאלץ, 6 לעפעל מאַנישעוווימק'ס מצה-מעהל.

גיט צו זאלץ צו די ווייסליכע פון די אייער און שלאָגט אויף
 ביז עס ווערט געדיכט. גיט צו וואסער צו די געלעכלאך, שלאָגט
 אויף ביז עס ווערט לייכט. דאן וויקעלט איין אין די געדיכט-
 אויפגעשלאָגענע ווייסלאך. וויקעלט אַריין די מעהל, און באַסט
 אין א מאַפּין בעקעלע אָנגעשמירט מיט פעטס אין א טעמפּערא-
 טור פון 350 גראַד. פון דעם רעסיפי וועט איהר האָבען 6—8
 מאַפּינס.



טייטלען-בארם, נומער 1

1 קאפע צוקער, 3 אייער (גוט אויפגעשלאגען), 1 קאפע מאנישעוויטק'ס מצה-מעהל, 1 לעפעלע בייקינג פוידער, $\frac{1}{2}$ לעפעלע זאלץ, 1 קאפע טייטלען (גוט צעשניטען), 1 קאפע נים (צעהאקטע).

מישט אויס דעם צוקער און די אויפגעשלאגענע אייער, מישט אויך אויס די מעהל, זאלץ און בייקינג-פוידער. קאמבינירט ביידע מיסטשורס און גיט צו די טייטלען און די נים. שפרייט אויס די מיסטשור אזוי דין ווי מעגליך אין א פיער-עקעריגען בעקעלע אנגעשמירט מיט פעטס. באקט אין א טעמפעראטור פון 325 גראד פאר 45 מינוט. אויב דער טייג ברוינט זיך שנעל, מאכט קלענער די טעמפעראטור. ווען עס ווערט פארטיג לאזט עס אפזעצען 15 מינוט. צעשניידט אויף שטיקער ארום 4 אינטשעס לאנג און $1\frac{1}{4}$ אינטשעס די ברייט, און וועהרענד זיי זיינען נאך ווארעם, וויקעלט זיי אין דינעם צוקער.



פעדער קניידלאך, עלזאסער סטייל

1 קאפע טשיקען-מעס, 3 אייער (גוט אויסגעשלאגען),
 $\frac{1}{8}$ קאפע הייסע טשיקען בראט, 1 לעפעלע זאלץ, 1 לעפעלע
 נאממעג (אדער אינגבער ווען איז ווילט), 2 קאפעס מאנ-
 שעוויטץ'ס מצה-מעהל.

קיהלט אפ די קאפע שטאלץ פון א געדעמפטער טשיקען ביז עס
 ווערט טיילווייז קיהל, שלאגט עס גוט אויף. גיט צו די אנדערע
 שטאפען, דאן מאכט קניידלאך אין דער גרויס פון א וועלשענער
 נוס. באדעקט זיי מיט א דינעם טוך, און שטעלט אוועק אין א
 קיהלען פלאץ פאר 1 ביז 24 שטונדען. ווען איז ווילט זיי געד-
 ברויכען, קאכט אויף די זופ נאכדעם ווי איז נעמט ארויס די
 טשיקען. דאן לעגט אריין די קניידלאך אין דער זידענדיגער זופ
 און לאזט עס קאכען 18 מינוט. פון דער רעסיפי וועט איז
 האבען ארום 42 קניידלאך.



Upside Down Cake

4 tbsp. butter, 1 cup brown sugar, 5 slices pineapple, 9 maraschino cherries, 6 eggs, 1 cup granulated sugar, 1 cup Manischewitz's Cake Meal, 1 tsp. salt, grated rind 1 lemon.

Melt butter in 9 inch skillet or cake pan; stir in brown sugar. Remove from fire, spread evenly, and arrange on top pineapple and cherries in fancy design. Make sponge cake dough by beating together egg yolks and sugar, adding lemon, salt and cake meal, then folding in stiffly-beaten egg whites. Put batter over fruit, and bake 1 hour in slow oven (300°). When done, hold tray over cake, then invert tray and skillet together, to prevent cake breaking. The fruit will be on top as designed. Serve with whipped cream.



Asparagus Wheel

1½ Manischewitz's Matzos, 1¼ cups milk (about), 6 eggs, 1¼ tsp. salt, 1 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal, 1 can asparagus tips, 1 tbsp. butter, 1 tbsp. grated cheese. (if desired).

Soak matzos a few minutes in the milk, not making them very soft. Then drain, keeping one cup milk to use again in recipe. Arrange the matzos to fit buttered baking pan. Beat eggs with ¾ cup milk and 1 tsp. salt, scramble just enough to have them hold their form. Spread scrambled eggs over matzos and sprinkle with remaining ¼ cup milk and matzo meal. Arrange asparagus on top in a wheel-like ring, sprinkle with remaining ¼ tsp. salt, and put butter in center. The cheese, if used, may be added to eggs or sprinkled on top. Bake in hot oven about 10 minutes.

MANISCHEWITZ'S

These world famous foods are unapproached in excellence and high quality. Their inimitable flavor cannot be equalled—for Manischewitz's foods are made only from the finest materials—and by exclusive processes.

All flour used is especially milled from selected wheat—and must pass rigid tests for uniformity, purity, and wholesomeness.

Practically every operation of baking and of manufacture, including packaging, is done by marvelous automatic machinery.

In making Matzo Meal, for instance, the most remarkable grinding system in the world is employed. It's unique—producing an absolutely uniform meal. Years of experimentation were required before the process that makes possible this revolutionary improvement in Matzo Meal was evolved. There is now no possibility of variation in the texture of this superfine meal.



MATZO PRODUCTS

This means better bakings, the same results every time from your favorite recipes. This new process of making meal is entirely automatic.

World Famous Manischewitz's Matzo Products include:

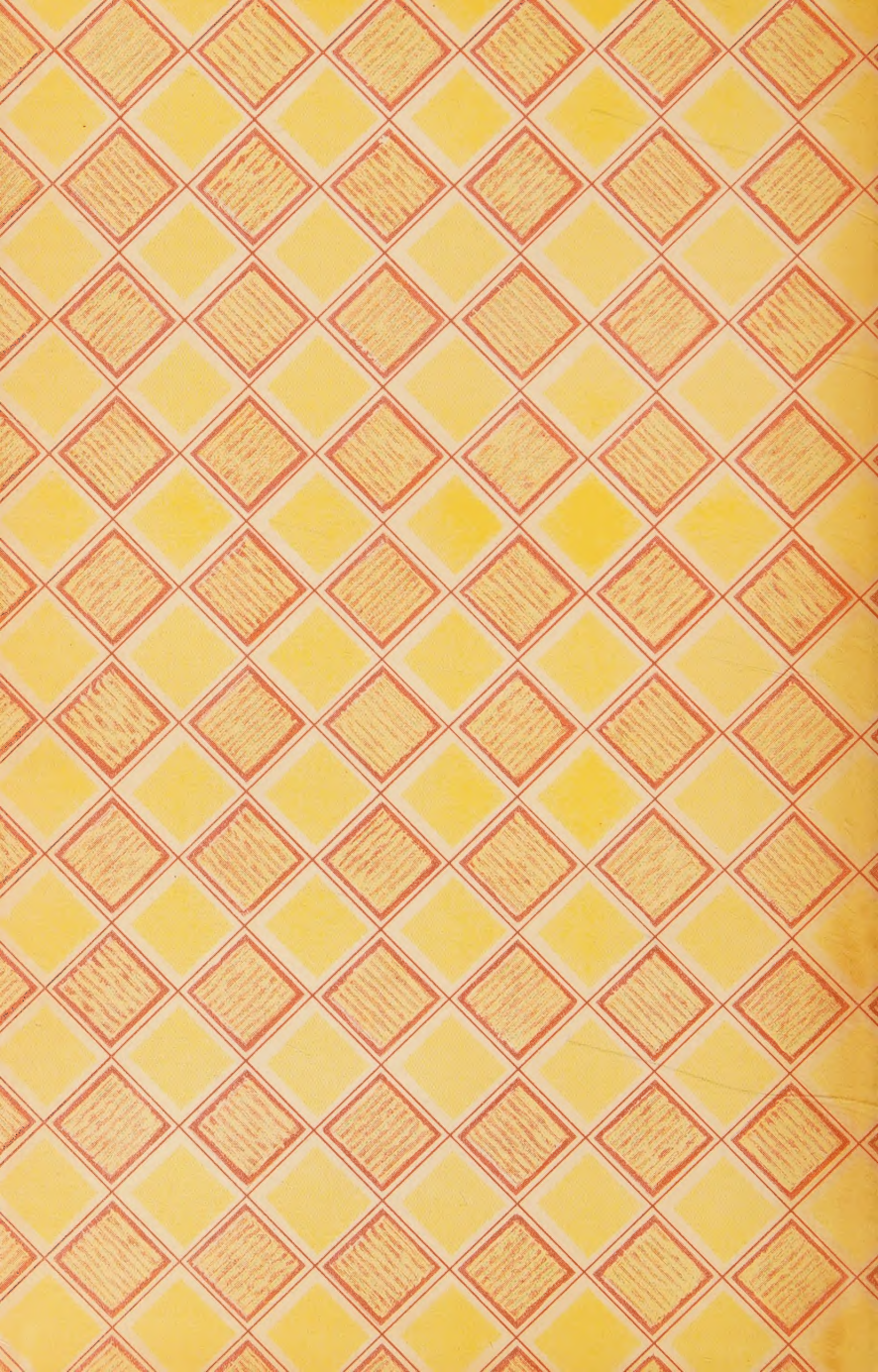
MATZOS

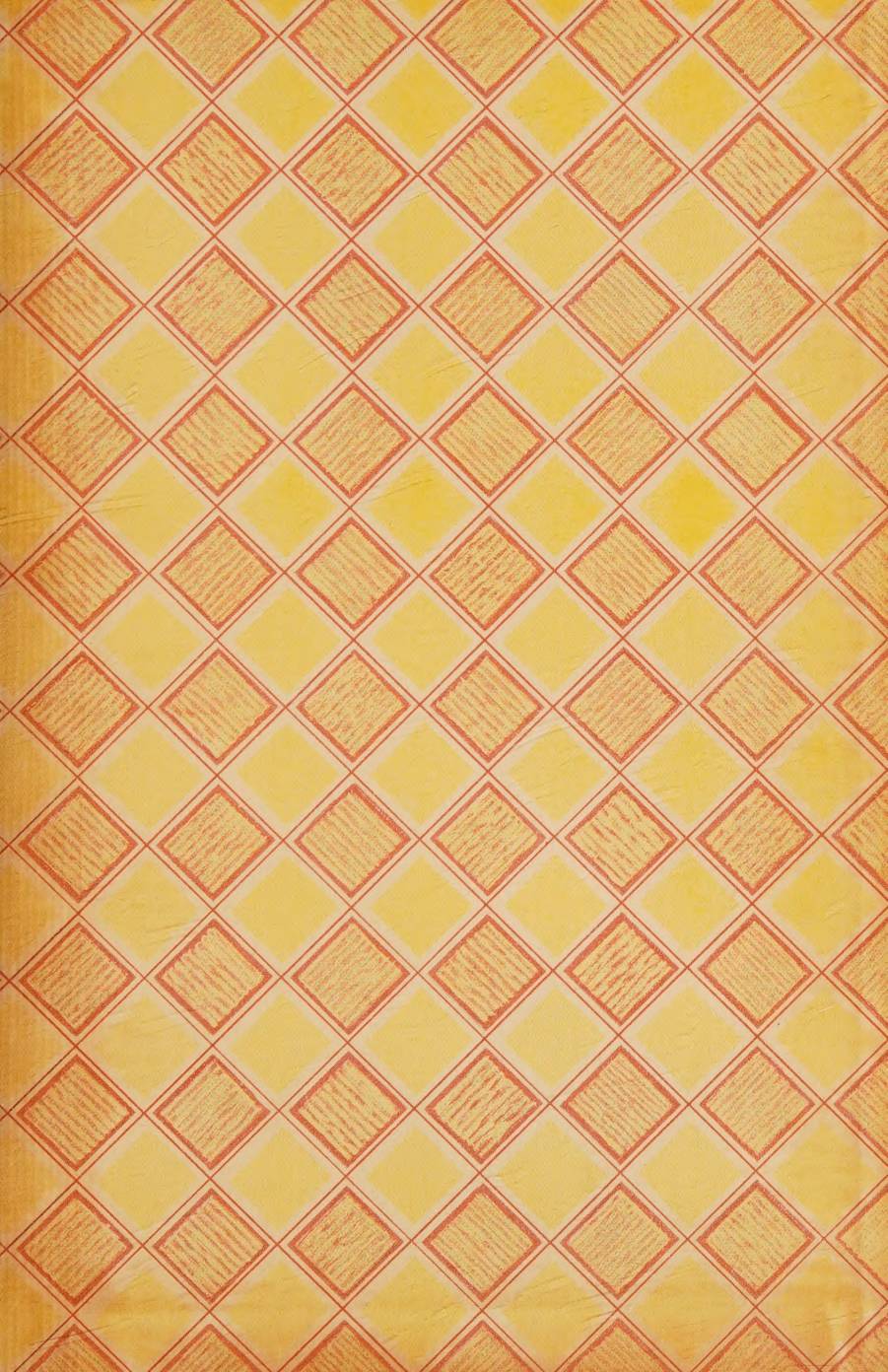
THIN MATZOS CAKE MEAL
EGG MATZOS MATZO FARFEL
MATZO MEAL MATZO CRACKERS
WHOLE WHEAT MATZOS
WHOLE WHEAT MATZO MEAL
WHOLE WHEAT MATZO CRACKERS

Millions of people throughout the world use Manischewitz's Matzo Products because of their acknowledged superiority. For these foods are temptingly different; baked by exclusive methods—and packed so as to retain their oven-freshness and flavor.

For best results in preparing the many delicious dishes suggested in this book follow directions carefully, and use only Manischewitz's Matzo Products.







בא'שעם'שע
איד'שע
מאכלים

ד'י

פ. מאנישעוויטש קא
סינס'נעט, אהייא, אמעריקא